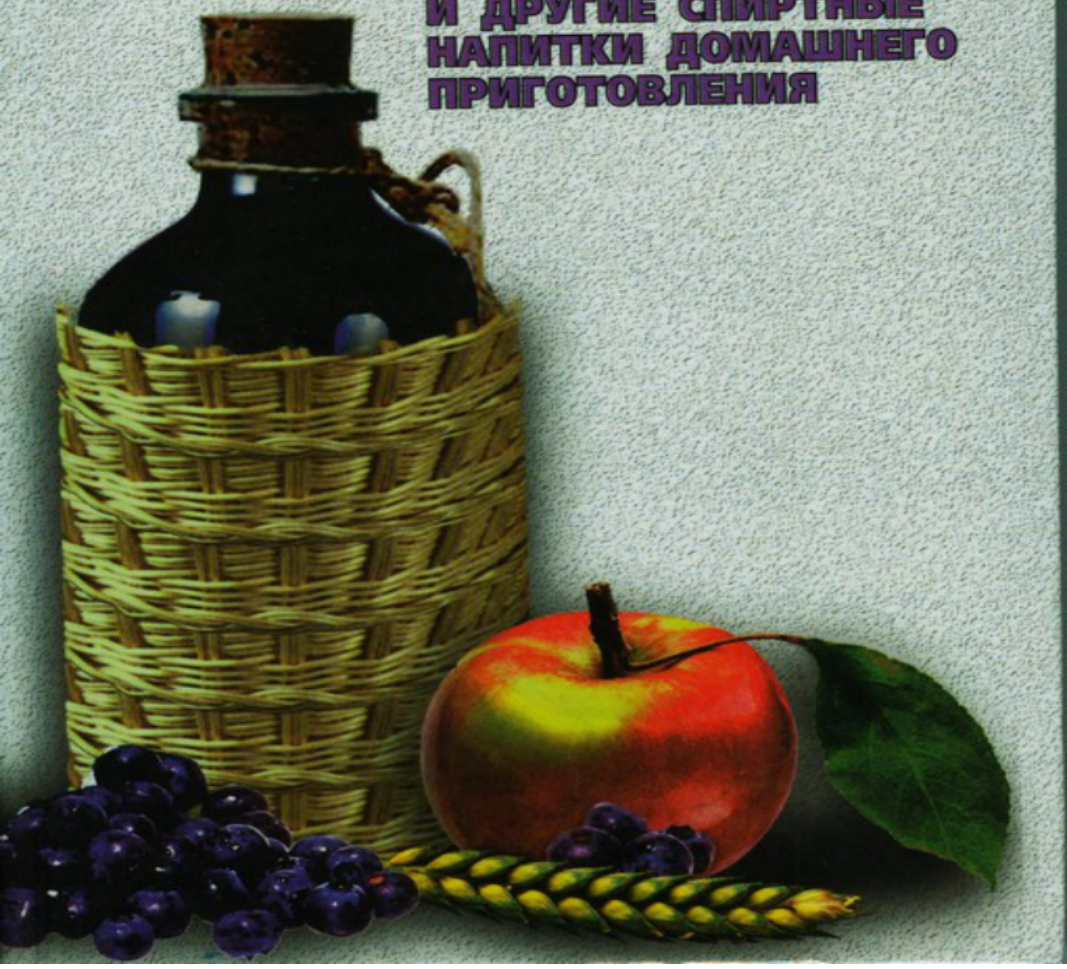
ПОДВОРЬЕ

САМОГОН

И ДРУГИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге рассказывается об алкогольных напитках, которые можно приготовить в домашних условиях. Застолье никогда не обходилось без них. Главное, не забывать о чувстве меры. Рецептов напитков очень много, и у каждого своя история, уходящая корнями в глубь веков. Читатель узнает, как сварить самогон, сделать вино, и многое другое, используя в качестве исходного сырья все, что дано Природой.

Книга рассчитана на самый широкий читательский круг.

- Ирина Байдакова
  - Глава I
    -
    - ПРОЦЕСС ПОЛУЧЕНИЯ САМОГОНА
    - ОБЛАГОРАЖИВАНИЕ САМОГОНА
    - ИСХОДНОЕ СЫРЬЕ
    - АРОМАТИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА И ВКУСОВЫЕ ДОБАВКИ
    - ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП
    - РЕЦЕПТЫ НАПИТКОВ ИЗ САМОГОНА
  - Глава 2
    -
    - ПЕРЕГОНКА
    - «ХОЛОДНЫЙ ПУТЬ»
    - ОКРАШИВАНИЕ ВОДКИ
    - РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОДКИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ
  - Глава 3
    - НАСТОЙКИ
    - РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАСТОЕК
    - НАЛИВКИ
    - РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЛИВОК
    - ДУЛЕВКА
  - Глава 4
    - ЛИКЕРЫ
    - РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛИКЕРОВ
    - РАТАФИИ
    - РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАТАФИЙ
  - Глава5
    - ВИНОДЕЛИЕ
    - ПОСТРОЙКИ ВИННОГО ХОЗЯЙСТВА
    - ПОТОЛОК ПОДВАЛА

- ПОЛ ПОДВАЛА
- СБОР ВИНОГРАДА
- ВИНОГРАДНОЕ СУСЛО
- БРОЖЕНИЕ
- ВИНОГРАДНОЕ ВИНО
- ОЧИСТКА ВИНА
- УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА И УВЕЛИЧЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ВИНА
- РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАТУРАЛЬНЫХ ВИНОГРАДНЫХ ВИН
- ПЛОДОВО-ЯГОДНОЕ ВИНО
- СОВЕТЫ ОПЫТНЫХ ВИНОДЕЛОВ
- СТАРИННЫЕ И СОВРЕМЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕГО ВИНА ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ЯГОД И ФРУКТОВ
- ВИНО ИЗ БЕЛОЙ И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ
- ДОМАШНЕЕ ШАМПАНСКОЕ

○ Глава 6

-
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛОДА
- ПИВО БЕЗ СОЛОДА
- ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИВА
- СОВЕТЫ ОПЫТНЫХ ПИВОВАРОВ
- РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕГО ПИВА
- ПИВО ИЗ ГОРОХОВЫХ СТРУЧКОВ

○ Глава7

- КОКТЕЙЛЬ
- РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ
- АУСТЕР
- СБИТЕНЬ
- ПУНШ
- ГЛИНТВЕЙН
- ГРОГ
- КРЮШОН
- ФЛИП

Ирина Байдакова
Самогон и другие спиртные напитки домашнего приготовления

Глава I
САМОГОН

Издавна на Руси люди занимались изготовлением спиртных напитков. В истории запечатлено много легенд и сказаний, связанных с приготовлением и потреблением этих напитков.

Веселье на Руси есть питие. На княжеских пирах Древней Руси наши предки упивались медами, которые кроме пользы ничего дурного человеку не делали. Умельцы-медовары держали в тайне свои семейные рецепты, которые передавали по наследству: от деда – внуку, от отца – сыну.

Вот одна легенда, которую до нас донесла история. Князь Владимир, нареченный в народе «Креститель» (именно при нем Русь приняла христианство), решил искоренить язычество и принять другую веру. Узнав об этом, на Русь потянулись не только православные проповедники, но и католики, мусульмане, иудеи. Каждому хотелось, чтобы государь, славный победами в Европе и Азии, принял именно их веру. Князь выслушивал всех. Особое впечатление на него произвело описание Магомедова рая, но несколько условий для принятия ислама были неприемлемы. Например, запрет на вино он посчитал безрассудным: «Вино есть веселие для русских; не можем быть без него». Об этом мы читаем в «Повести временных лет», летописи Нестора, а также «Истории государства Российского» Н. В. Карамзина.

Самогон – это крепкий напиток, который был распространен на Руси во времена правления Ивана Грозного. Именно при нем был создан первый кабак, который находился на территории Московского Кремля. Пировать в кабаке могли только опричники, именовавшиеся в народе «псы царские». Они этим правом гордились: пьян да умен – два угодья в нем. В то время орденов не давали, а героев награждали царским ковшом. Владелец этого ковша пил всюду бесплатно – ровно столько, сколько мог зачерпнуть с одного раза. Нашлось немало охотников, желающих забежать в «царев кабак», чтобы приложиться к спиртному, «напитку опричников», ведь запретный плод всегда сладок.

Существовало большое количество рецептов, по которым умельцы изготовляли высококачественные напитки. Это обусловлено богатой историей самогоноварения. В семьях винокуров сохранялись старинные рецепты, совершенствовались известные и создавались новые. Изготовители придерживались правила «лучше меньше, да лучше». Именно неприхотливость и простота приготовления обусловили напитку долгую жизнь и

широкое распространение на всей территории нашей страны.

В романе Бориса Пастернака «Доктор Живаго» партизанский отряд «гонит» самогон. И этот случай – не единственный, ведь во время войны не хватало элементарных перевязочных материалов, не говоря уже о дезинфицирующих средствах. Самогон использовался для медицинских целей: им обрабатывались раны, он заменял спирт во время операций…

Факт, что такой напиток, как самогон, мог быть приготовлен и в партизанском отряде, еще раз доказывает, что ему не требуется особых условий производства и вложения больших средств, не предполагается особой подготовки винокуров. Это подвластно любому, однако требуется строжайшее соблюдение технологии, начиная от выбора исходного сырья, перегонки и заканчивая очисткой готового продукта.

В нашу книгу кроме способа самогоноварения мы включили рецепты приготовления различных видов напитка.

На протяжении большого периода времени литература о винокурении находилась под запретом. Старинные рецепты безвозвратно утеряны и забыт многовековой опыт приготовления качественных напитков на основе самогона.

Зато свежи в памяти антиалкогольная кампания, затеянная в мае 1985 года М. С. Горбачевым, и указ о борьбе с пьянством и алкоголизмом. Уроки «сухого закона», введенного в США после первой мировой войны, ничему не научили наших правителей. Поэтому последствия этой антиалкогольной кампании были ужасающими. Лучшие виноградники, великолепные селекционные сорта уничтожались, выкорчевывались на сотнях тысяч гектаров! Дешевая спиртсодержащая парфюмерия, жидкость для мытья стекол, дихлофос – вот что осталось народу. Тысячи «жаждущих» оказывались в медицинских учреждениях с сильными отравлениями, причем каждого четвертого, употреблявшего такие «напитки», ожидал печальный исход.

Запретный плод сладок. Так не лучше ли нам исправить ошибки прошлого и прекратить запрещать те напитки, которые доставляли радость еще нашим предкам, будучи употребленными в разумной дозе?

Запрет вина – закон, считающийся с тем,
Что пьется, и когда, и много ли, и с кем…
Когда соблюдены все эти оговорки,
Пить – признак мудрости, а не порок совсем.

Омар Хайям

ПРОЦЕСС ПОЛУЧЕНИЯ САМОГОНА

Технология приготовления самогона в домашних условиях представляет собой процесс взаимодействия многих компонентов, которые требуют строгого соблюдения температурного режима на определенных этапах.

Этапы данного процесса включают в себя:

1) подготовка исходного сырья (в зависимости от того, какой мы хотим получить самогон, можно взять картофель, зерновые культуры и т. д.);

2) брожение (химический процесс, в результате которого сахар распадается на этиловый спирт, воду и углекислый газ. В процессе брожения в помещении присутствует определенный специфический запах);

3) перегонка (представляет собой выделение этилового спирта из спиртсодержащей смеси посредством нагревания и дальнейшего охлаждения);

4) очистка (от слова «чистый» – процесс очищения самогона от вредных примесей, которые непременно нужно удалить);

5) «облагораживание» (на этом этапе самогону придается определенный вкус благодаря добавлению ароматизаторов и различных красителей).

В процессе подготовки могут быть нарушены элементарные технологические требования, которые предъявляются на всех без исключения этапах приготовления самогона. Следствием этого станет мутный напиток, имеющий дурной запах.

Чтобы этого не произошло, а также время и деньги не были потрачены вами зря, советуем четко следовать правилам на каждом этапе технологического процесса. Цель оправдывает средства.

Сырье

Самогон хорош тем, что для его производства не требуется какого-либо определенного сырья. Это очень удобно, так как наша страна раскинулась на огромной территории и поэтому дефицит одних продуктов обусловлен изобилием других. К примеру, Краснодарский край, один из богатейших уголков нашей страны. Здесь прекрасно растут и дают высокие урожаи такие культуры, как виноград, сахарная свекла, злаковые: гречка, ячмень, пшеница; много овощей: томаты, картофель и т. д. Жители этого региона обладают правом выбора – что взять в качестве исходного продукта.

Однако есть территории, где специализируются на одной,

двух или в крайнем случае трех культурах, так как выращивание является нерентабельным, убыточным. И мы еще раз повторяем, что для производства самогона подходят различные виды сырья, доступные тому или иному региону.

Следует, правда, иметь в виду следующее: выбор исходного сырья определяет качество готового продукта. Для того чтобы приготовить крепкий самогон высокого качества, желательно брать культуры, содержащие крахмал (пшеница, ячмень, рожь, просо и другие злаковые). Однако чтобы приготовить крахмальное сырье из злаковых культур, требуется:

во-первых, прорастить зерно (т. е. приготовить солод – высококачественную основу самогона). Для пшеницы срок проращивания составляет 7~8 дней, ржи – от 5 до 6 дней, овса – от 8 до 9 дней, ячменя – от 9 до 10 дней, а для проса достаточно 4–5 дней;

во-вторых, подготовить раствор из пророщенного зерна (т. е. солодовое молоко. Лучше всего здесь использовать смесь солода: просяной, ячменный и ржаной в соотношении 1:2:1).

Чтобы получить качественный продукт из плодов и ягод, требуется соответствующая обработка. Из картофеля мы будем иметь высококачественный самогон в том случае, если он подвергнется дополнительной обработке (еще одна очистка либо двойная перегонка).

Для приготовления тонких высококачественных сортов самогона нежелательно брать в качестве исходного сырья сахарную свеклу и ее выжимки, что подходит для простых, острых и резких напитков, характерных низкой себестоимостью.

Брожение

При изготовлении сахарного самогона используются сахар, дрожжи и вода. Соотношение продуктов рекомендуем следующее: 3 л воды, 1 кг сахара и 100 г дрожжей. Надо строго исходить из этих данных и ни в коем случае не отклоняться от рецепта. В нормальных условиях скорость реакции сбраживания пропорциональна концентрации сахара в браге. При достижении концентрации образовавшегося спирта выше 10 % реакция сбраживания прекращается.

Если брага содержит недостаточное количество сахара, то процесс брожения происходит медленно. Брожение является основным этапом технологического процесса приготовления самогона. Другими словами, брожение представляет собой сложную химическую реакцию, которая требует строгого температурного режима и определенной концентрации компонентов. Качество и выход готового продукта во многом

зависят от того, как происходит сбраживание.

Важнейшим элементом процесса сбраживания являются дрожжи. Они представляют собой вещества, состоящие из микроскопических грибков, которые способствуют процессу брожения.

Продуктом жизнедеятельности дрожжей является спирт. Но здесь будьте внимательны: как только крепость браги достигнет 15 % и выше, большинство видов дрожжей погибнет. Это не зависит от наличия в браге еще не перебродившего сахара и может привести к дополнительным потерям.

Опытные винокуры знают, что брожение бывает различных видов: волнистое, переменное, смешанное, пенистое и покровное. Многообразие видов брожения обусловлено выбором различных видов используемого сырья. Так, например, для картофеля не считается нормальным покровное брожение. Если это все же произошло, то можно сделать вывод, что дрожжи ослабли. Для этого необходимо добавить сильные молодые дрожжи.

Нежелательным является пенистое брожение, которое зачастую ведет к выплескиванию сусла и потере сырья. Существует много различных способов, предназначенных для борьбы с этим вредным для самогоноварения явлением. Например, сильно сброженное дрожжевое тесто или чистый солод. Используются также пеногасящие средства: растительное масло или топленое сало, можно добавить печенье.

Чаще всего емкость просто переставляют из теплого места в более прохладное, а когда пик брожения проходит (примерно через 2–3 дня), возвращают ее на прежнее место.

Одним из самых важных факторов эффективности сбраживания является поддержание температуры (не ниже 18 °С и ни в коем случае не выше 24 °С). В начальный период брожения резкое похолодание может полностью его остановить, несмотря на то, что выбродил не весь сахар. Дрожжи при низкой температуре остаются живыми, хотя не могут работать, т. е. принимать участия в процессе образования этилового спирта. В данном случае повышают температуру, чтобы закончился процесс брожения, но для этого дрожжи необходимо перемешать, «возмутить».

Для брожения гораздо более опасной является высокая температура, так как она может ослабить жизнедеятельность дрожжей настолько, что их работу возобновить не удастся.

В этом случае рекомендуется снять дрожжевое сусло резиновой трубкой, поставить емкость в помещение с температурой не выше 20 °С (!) и добавить молодые свежие дрожжи.

Окончательно перебродившая брага приобретает специфический, слегка горьковатый вкус. В ней практически прекращаются выделение газа и образование пены. Но пузырьки газа со дна могут появиться при встряхивании емкости. Заметно меняется и запах браги: из резкого становится кисло-сладким. Весьма важно правильно определить момент созревания браги.

Выход конечного продукта существенно уменьшает использование недозревшей браги. Для каждого вида сырья существуют свои особые признаки созревания. Настоящее умение приходит с опытом и состоит в том, чтобы уловить этот момент.

Помимо реакции получения этилового спирта одновременно во время брожения происходит окисление образовавшегося спирта, в результате чего образуются вредные продукты, которые попадают в самогон.

К вредным продуктам относится уксусный альдегид (образуется при взаимодействии этилового спирта с воздухом и относится к третьему классу опасности). Метан, уксусная кислота, этанол – не менее опасные продукты окисления. Содержание вредных (вышеперечисленных) продуктов в браге и готовом продукте – самогоне – можно значительно снизить путем ограничения доступа воздуха во время брожения (установление водяного затвора).

Увеличение скорости сбраживания приводит к некоторому снижению содержания вредных продуктов окисления путем внесения в брагу дополнительной порции сахара (на 15–20 % повышается концентрация сахара), но это нежелательно, так как сказывается на себестоимости готового продукта.

Перегонка

Перегонкой называют сложную технологическую операцию, которая происходит в результате нагрева перебродившей браги до температуры кипения спиртсодержащеи смеси и дальнейшего охлаждения спиртовых паров, вследствие чего мы получаем этиловый спирт, выделенный из спиртсодержащеи смеси. Для перегонки браги и частичной очистки самогона используют различные конструкции самогонных и ректификационных аппаратов.

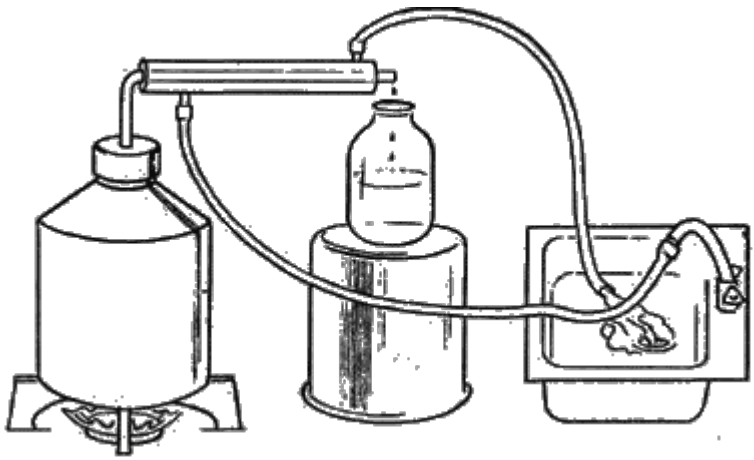
Мы уже говорили о том, что перегонка является сложным процессом, следовательно, необходимо строго соблюдать температурный режим на всех стадиях производства.

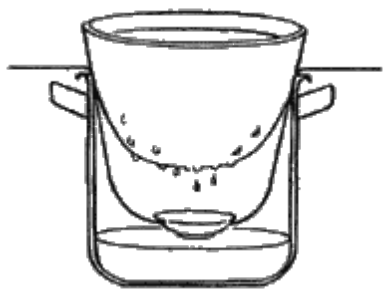
Сам процесс перегонки не сложен и при изготовлении самогонного аппарата не потребуется дорогих материалов и больших затрат (рис. 1).

Только в результате поэтапного нагревания браги можно

получить качественный самогон. Это зачастую связано с большими трудностями, а иногда вообще невыполнимо. Режим нагрева браги не ограничивается, но следует иметь в виду, что чем выше скорость нагрева спиртсодержащей смеси, тем более эффективна работа самогонного аппарата.

Пусть не пугаются те, кто впервые берется за это дело. Здесь нет ничего страшного! Лучше всего купить термометр и им измерять температуру. Винокуры, не имеющие достаточного опыта, должны запомнить, что самогон, полученный в режиме нагрева браги 63–65 °С, соответствует температуре кипения легких примесей, содержащихся в браге. Начало процесса интенсивного испарения определяется при наличии в камере испарителя термометра, т. е. регистрационного прибора. Но при отсутствии термометра температуру можно определять по легкому спиртовому запаху, на стенках холодильника начинается конденсирование влаги (другими словами, происходит «запотевание». Если трубка стеклянная, то это видно невооруженным глазом), выделяются первые капли на выходной горловине холодильника и стенках приемной части самогонного аппарата.





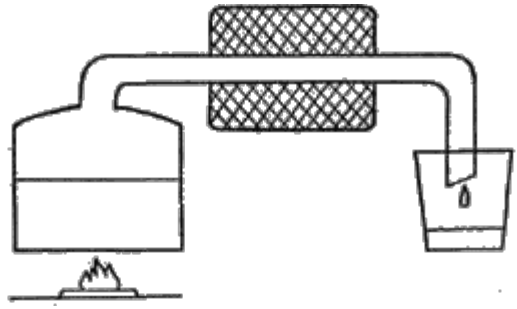


Рис. 1. Процесс перегонки

Температура кипения этилового спирта составляет 78 °С. При температуре от 65 до 78 °С наступает самый ответственный момент, который требует резкого уменьшения скорости нагрева в относительно малом температурном пространстве. Иначе может произойти выброс влаги. Такой температурный режим соответствует началу перегонки самогона, но если концентрация спирта в смеси во время перегонки будет постоянно снижаться, это приведет к непроизвольному повышению температуры кипения браги (спиртсодержащей смеси). В результате ухудшаются условия перегонки. Соблюдение на протяжении основного времени перегонки температурного режима 78–83 °С является идеальным условием для получения качественного самогона.

Интенсивное выделение тяжелых фракций – сивушных масел – происходит при температуре смеси выше 83 °С. Если температура повысилась до этого уровня, можно сделать вывод, что в браге имеется минимальное содержание этилового спирта. Требуется повысить температуру браги, для того чтобы извлечь остатки в спиртсодержащей смеси. Повышение температуры, в свою очередь, приводит к интенсивному выделению сивушных масел (тяжелых фракций), которые значительно ухудшают качество самогона. Температура 85 °С соответствует температуре, при которой начинается интенсивное выделение сивушных масел.

Если температура браги будет превышать 85 °С (обратите внимание на показания термометра), то перегонку следует прекратить. При отсутствии термометра (который встраивают в испаритель) время прекращения перегонки определяется с помощью бумажки, смоченной в данный момент в самогоне. Перегонку следует продолжать в том случае, если бумажка вспыхивает синим огнем. Прекращение загорания говорит о том, что концентрация этилового спирта мала и в браге преобладают сивушные масла. Если нам необходимо через некоторое время выгнать еще одну партию самогона, то процесс перегонки следует продолжить. Продукт, получаемый в результате дальнейшей

перегонки, получил название «двойной самогон». Его собирают в отдельную емкость и используют для переработки со следующей партией браги.

Если же двойной самогон не нужен, то перегонку прекращают сразу, после того как убедились, что в браге не присутствует этиловый спирт.

ОБЛАГОРАЖИВАНИЕ САМОГОНА

Очистка самогона

Вредные примеси, содержащиеся в самогоне, кроме этилового спирта и воды необходимо удалить. Существуют различные способы очистки, которые применяют для определенного вида примесей. Чаще всего используют древесный уголь и марганцовку.

«Хрустальной» чистоты самогон из хорошего сырья достигает в том случае, если очистка проведена правильно.

Предлагаем несколько старинных рецептов очистки самогона.

Рецепт № 1

Сначала мы расскажем о том, как избавиться от дурного (нехорошего) вкуса.

В зависимости от того, какой величины емкость, кладут от 3 до 6 горстей просеянной золы березовых дров и несколько горстей соли (это первая перегонка). Вторую перегонку будем производить без золы и соли.

Химическая очистка, специальная перегонка, фильтрование и настаивание – таков процесс очистки самогона. Для того чтобы лучше очистить самогон, надо брать тот, который получен после первой перегонки. Он должен быть комнатной температуры, так как при повышенных температурах многие вредные вещества не улавливаются. Высокоградусный спирт тоже лучше не использовать, ведь он весьма неохотно расстается со своими примесями.

Нужное количество марганцовки предварительно разводят в небольшом количестве воды. Вода обязательно должна быть кипяченой. На литр самогона берут примерно 1–2 г марганцовки. Этим раствором и обрабатывают самогон.

Раствор марганцовки вливают в самогон и тщательно размешивают. Затем оставляют на 10–12 часов для осветления и выпадения осадка. Далее самогон фильтруют через полотно и проводят специальную перегонку.

Подобные рецепты в народе называли «Как отнять у водки дурной дух». Все прекрасно знают, что для самогона характерен специфический запах. И если мы сможем от него избавиться, то будем только в выигрыше. Ведь нередко сетуют на то, что, не будь дурного запаха, самогон мы бы употребляли. Что ж, займемся его искоренением. Для этого потребуются 1 л свежего молока и 6 л самогона. Самогон и молоко сливают в приготовленную емкость и перегоняют до тех пор, пока не идет чисто и нет ни одной

частицы погону.

Рецепт № 2

12 л самогона, 800 г изюма и 400 г чистых березовых углей.

В емкость, содержащую самогон, насыпаем чистые березовые угли. Настаиваем до тех пор, пока угли не осядут и самогон не сделается чистым. Как только это произошло, надо аккуратно избавиться от углей, т. е. перелить самогон. Разбавляем водой в соотношении 2:1, где две части составляет самогон, а одну – вода. Сюда добавляем изюма и настаиваем двое суток, после чего перегоняем еще раз.

Изготовление древесного угля

Обычно после перегонок проводят фильтрацию через различные фильтры. Многие винокуры ограничиваются только активированным углем. Возможно, это обусловлено тем, что таблетки продаются во всех аптеках. Но значительно проще и эффективнее употреблять древесный уголь. Его несложно получить в домашних условиях, и стоит потратить время, так как самогон древесной очистки отличается высоким качеством.

Чтобы приготовить хороший древесный уголь, необходимо в первую очередь избавиться от коры, а также удалить сучки из чурок и сердцевину (в центре пенька).

Не надо использовать чурки старых деревьев, возраст которых более 50 лет. Деревья подойдут различные, в зависимости от того, где вы живете и какая порода для вас доступнее: береза, сосна, бук, липа, ель, дуб, тополь, осина, акация, ольха и т. д. Самыми лучшими считаются липа, береза, сосна, бук. Они используются для приготовления высококачественных сортов.

Уголь готовят следующим образом: разжигают костер, лучше всего это сделать в мангале или другом подобном устройстве. Как только дрова прогорят, но жар еще будет сильный, угли необходимо собрать в емкость, а золу сдуть. Емкость плотно закрывают и ждут, пока угли не остынут. Затем их вынимают, очень мелко трут и просеивают.

Чаще всего очистку проводят по следующему рецепту: в емкость с самогоном кладут угли в соотношении на 1 л 50 г. Настаивают 7 дней, взбалтывая содержимое по 3–4 раза в день, и столько же дней, но уже не взбалтывая. После этого самогон фильтруют через фланель.

Настаивают самогон так: в емкость кладут 400 г хорошего изюма, добавляют 30 г корня фиалки, который нарезают как можно мельче. Смесь настаивают в течение 14 дней, процеживают через фланель. Такой спирт лучше всего разбавлять холодной

кипяченой водой, иначе он приобретет беловатый цвет.

ИСХОДНОЕ СЫРЬЕ

Подготовка исходного сырья из зерновых (злаковых) культур

Процесс брожения и последующее изготовление напитка мы рассматривали на примере сахарного самогона, для которого используются дрожжи, вода и сахар. Но, как уже отмечено раньше, в производстве этого продукта могут быть использованы различные виды овощей, фруктов, злаковых и бобовых культур, трав, варенья, кондитерских изделий – халва, конфеты, мед и т. д. Список можно еще продолжать. Именно доступность и минимум затрат на производство обеспечили такую распространенность напитку.

Большой популярностью пользуется самогон, полученный из злаковых культур – ржи, пшеницы, проса, ячменя и т. д. Но для того чтобы напиток был качественным, нужно с ответственностью и терпением подойти к первому этапу – получению исходного сырья. Это только на первый взгляд кажется, что все просто и можно делать «спустя рукава». Ничего подобного, ведь именно качественная подготовка сырья на этом этапе гарантирует нам 85–90 % получения высококачественного самогона (позже вы в этом убедитесь сами).

Для получения крепких напитков используют крахмальное сырье из пшеницы или других злаковых культур. Процесс приготовления состоит из двух этапов:

1) приготовление солода (включает в себя проращивание Зерна, при этом необходимо следить, чтобы зерно не скисло);

2) приготовление солодового молока (смесь в определенной пропорции).

Приготовление солода

Хороший солод представляет собой основу высококачественного самогона. Для различных культур проращивание зерна имеет определенные периоды. Об этом следует помнить всегда. Самый длительный срок необходим ячменю: 9—10 дней. Затем следует овес: 8–9 дней. Пшеница прорастает за 7–8 дней. Ржи необходимо 5–6 дней, а просо прорастет всего за 4–5 дней. Для того чтобы не передержать пророщенное зерно, винокуру нужно составить таблицу сроков проращивания зерна и держать ее под рукой. Например, такую:

Таблица 1

Культура	Количество дней, необходимое для проращивания зерна
Ячмень	9-10
Овес	8-9
Пшеница	7-8
Рожь	5-6
Просо	4-5

Как видите, культуры расположены по мере уменьшения срока, необходимого для проращивания. Для зерна нужно приготовить деревянный ящик. Он лучше всего подойдет для качественного и одновременного проращивания. Но если такой трудно найти, можно использовать эмалированную посуду (только не изготовленную из других металлов).

Зерно тщательно просеивается, вначале через крупное сито, затем через мелкое. В достаточно горячей воде (50–55 °C) его промывают, избавляясь от мусора и того, что всплывет на поверхность. Лучше всего использовать проточную воду, чтобы зерна были как можно чище вымыты. Но если такой возможности нет, то промывание повторяют 3–5 раз (вода все время должна быть горячей).

Затем необходимо зерна замочить. Для этого, как мы уже говорили, пригодна либо деревянная, либо эмалированная посуда.

Чистое зерно помещаем в подготовленную емкость и заливаем теплой водой так, чтобы все зерна находились в воде. По мере остывания воду удаляют и подливают более теплую. Это следует проделывать через 7–8 часов. Все время необходимо наблюдать за сырьем. Как только мы заметим, что шелуха легко отделяется от мякоти и на кожице образовалась маленькая трещина, означающая пробивание ростка, возьмем зернышко и попытаемся слегка согнуть. Если при сгибании зерно не ломается, то замачивание надо немедленно прекратить и перейти к следующему этапу – ращению солода.

Воду из посуды сливаем. Затем в темном помещении на противне разложим зерна так, чтобы слой не превышал 3 см (иначе возможно загнивание). Противень накрываем влажной тканью. В помещении необходимо строго соблюдать температурный режим. Температура не должна превышать 17–18

˚С с влажностью не ниже 40 %.

В первые дни проращивания зерна нужно постоянно следить за тем, как протекает процесс. Каждые 6 часов зерно проветривают, перелопачивают и при необходимости увлажняют ткань. Чтобы снизить потери крахмала, в помещение ограничивают приток воздуха и постепенно увеличивают температуру. Но чем меньше дней остается до окончания данного процесса, тем тщательнее зерно перемешивают и охлаждают.

Чтобы не забыть, сколько дней мы уже проращиваем зерно и сколько еще осталось, необходимо записать дату начала процесса.

Существуют основные признаки, наличие которых говорит о том, что пора прекращать рост зерна:

1) ростки достигли определенной длины – от 0,5 до 0,6 см;

2) длина корешков составляет 1,2–1,4 см. Они сцепляются друг с другом;

3) зерна утрачивают мучной вкус;

4) при раскусывании раздается хруст;

5) зерна приобретают приятный огуречный запах.

Если мы обнаружили, что зерно обладает вышеперечисленными свойствами, то переходим к другому этапу – сушке солода.

Сначала приготовим место – сухое теплое помещение. Солод рассыпают в приготовленном для сушки месте и подвяливают. Необходимо самым тщательным образом следить за температурным режимом и влажностью воздуха в сушильне. Температура воздуха не должна превышать 40 ˚С.

Сушат до тех пор, пока влажность зерна будет составлять не менее 3–3, 5 %.

Сухой солод обладает следующими свойствами:

1) его размеры меньше, чем были до сушки;

2) на ощупь сухой;

3) при трении в руках корешки легко отделяются.

Убедившись, что солод достаточно высох, тщательно перетираем его руками и отделяем ростки. После чего просеиваем через сито.

Для солода необходимо приготовить подходящую емкость, это может быть стеклянная посуда. Просеянный солод высыпаем, плотно закупориваем и храним в сухом помещении.

Приготовление солодового молока

Опытные винокуры предпочитают для этого процесса использовать смесь различных солодов – ржаного, ячменного и просяного в соотношении 1:2:1. 1 % составляет ржаной солод, 2 % – ячменный и 1 % – просяной. Приготовленную смесь заливают

горячей водой, температура которой 60~65 ˚С.

Смесь перемешивают, дают отстояться, после чего освобождают от воды, помещают в кофемолку и мелко перемалывают. Если нет кофемолки, можно воспользоваться ступкой. Перемолотую смесь помещают в емкость, доливают небольшое количество воды, температура не должна превышать 55 ˚С. Раствор тщательно перемешивают (для этой операции миксер подойдет как нельзя лучше). У нас должна получиться белая однородная жидкость. Для приготовления солодового молока не обязательно использовать сразу всю воду. Сначала берем небольшое количество, затем будем постепенно добавлять.

Получение солодового молока завершает процесс приготовления исходного сырья. Если вы следовали всем правилам, о которых здесь упоминалось, считайте, что 85 % качественного напитка вы уже имеете.

Следующий процесс – брожение, т. е. получение браги (см. «Брожение»).

Далее переходим к перегонке. Это реакция термическая (происходящая при определенных температурных режимах), во время которой сахар, находящийся в браге, раскладывается на этиловый спирт, воду и углекислый газ (см. «Перегонка»).

В заключение производится очистка (см. «Очистка»).

Подготовка исходного сырья из плодово-ягодных культур

Для получения самогона, обладающего высокими вкусовыми качествами и приятным ароматом, винокуры используют плодово-ягодное сырье. Это различные сорта яблок, груш, вишни, рябины, сливы, клубники, черники, смородины и т. д.

Качество готового продукта во многом зависит от качества и сорта исходного продукта. Лучше всего использовать зимние и осенние сорта. Это обусловлено тем, что в них содержится намного больше сахара, дубильных веществ и кислот, нежели в летних сортах. Но у летних яблок свое преимущество – выросшие на дереве и как следует созревшие, они получают гораздо больше ароматизирующих веществ по сравнению с зимними.

Плоды айвы также служат прекрасным сырьем в изготовлении напитка. Ее срывают зеленой, а спелой она считается после того, как полежит некоторое время в сухом помещении, иными словами, дойдет. Спелые плоды приобретают желтую окраску, сильный аромат, мягкость. Увеличивается количество сахара, красящих веществ, однако уменьшается количество дубильных.

В качестве исходного сырья широкое применение получили различные сорта рябины. Так как эти ягоды не имеют

достаточной кислотности и несколько терпковаты, опытные винокуры рекомендуют добавлять к ним более кислые ягоды. Например, красную смородину. Для приготовления исходного сырья ягоды берут в соотношении 2:1, где две части составляет черноплодная рябина и одну часть – красная смородина.

Чтобы снизить горьковатый вкус рябины, ягоды желательно собирать после первых морозов. Увеличить сахаристость и улучшить аромат ягод рябины поможет легкое подвяливание.

В большинстве регионов в качестве исходного сырья используют различные дикорастущие ягоды: чернику, землянику и т. д.

Черника – очень нежная ягода. Поэтому приступают к ее переработке непосредственно после сбора. Если же ягода скиснет, это отразится на качестве готового напитка, так как устойчивый неприятный запах сохранится и после переработки.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА И ВКУСОВЫЕ ДОБАВКИ

Для улучшения вкусовых качеств винокуры используют ароматические вещества. Однако напитки оцениваются еще и по внешнему виду. Поэтому для придания самогону цвета мы используем красители.

Красители и ароматизаторы делятся на искусственные и натуральные, приготовленные на растительном сырье.

Если вы предпочитаете использовать красители на натуральной основе, то их нужно приготавливать заранее. В случае с химическими добавками необходимо строго следовать тем предписаниям, которые даны на упаковке красителя. При использовании химических добавок нельзя пренебрегать рекомендованными дозами, так как это может быть чревато неприятными последствиями. Здесь необходимо руководствоваться принципом «не навреди».

Вообще с химическими добавками, как, впрочем, и со всеми химическими веществами, нужно обращаться очень и очень осторожно. При передозировке может произойти еще какая-нибудь химическая реакция, в результате которой образуются неизвестные, в том числе и вредные для здоровья, вещества. При покупке таких красителей необходимо смотреть на дату изготовления, поскольку вещества с истекшим сроком хранения при взаимодействии ведут себя непредсказуемо и опасно.

Однако приобрести готовые красители могут не все. И причины тому разные: во-первых, удаленность от центра сел и деревень, жители которых просто не имеют возможности купить то, что нужно. Другой причиной является задолженность государства перед народом – невыплата заработной платы и пенсий, т. е. финансовая причина, в результате чего люди ограничены в средствах. В связи с этим давайте уделять больше внимания красителям, полученным из растительного сырья.

Сбор сырья

На нашей огромной территории представлен разнообразный выбор растений, которые применяются в качестве ароматических веществ и вкусовых добавок. Их используют для приготовления высококачественных сортов самогона.

Сами по себе многие растения не обладают питательной ценностью: перец, корица, мускатный орех, ваниль. Но полученные на их основе ароматизаторы и красители улучшают

внешний вид и качество продуктов. Кроме этого, настойки из трав прекрасно усваиваются организмом. Неприятный «специфический» вкус исчезает при добавке растительных ароматизаторов.

Пряности богаты эфирными маслами и глюкозидами. Эти вещества сосредоточены в определенной части растений: корнях, семенах, плодах, листьях, цветах, коре, цветочных и лиственных почках.

Для того чтобы заготовки из лекарственных растений сохраняли как можно больше и полезных качеств, необходимы дополнительные знания. Дело в том, что лекарственные травы собирают в разные периоды: одни – ранней весной, другие – до цветения, многие – летом, осенью и т. д. Знахари-травники строго придерживаются лунного календаря – Луна оказывает огромное влияние на растения и концентрацию в них лечебных свойств и качеств. Если же вы решили заниматься сбором трав самостоятельно и как можно более профессионально, то полезно изучить специальную литературу и четко следовать предписаниям.

Удобнее воспользоваться травами, которые продаются в большом ассортименте в фитоаптеке. Важно то, что на аптечных упаковках всегда отмечена дата производства и срок годности, поскольку травы могут перележать, особенно если не выдерживать определенной температуры хранения. Об этом следует помнить всегда.

Предлагаем вам несколько советов:

1) кору необходимо собирать весной, во время сокодвижения;

2) для сбора почек лучшее время – ранняя весна. В это время почки набухли, но еще не начали расти;

3) огромное количество питательных веществ в плодах образуется во время полного созревания;

4) максимальное количество активных веществ образуется в надземных растениях в период цветения. Это время считается лучшим для сбора.

Следует, однако, иметь в виду, что растения собирают в хорошую сухую погоду, так как увлажненные дождем они быстро портятся.

Корни. Для приготовления ароматических добавок и красителей мы используем корни таких растений, как имбирь, пастернак, родиола.

Огромное количество питательных и других необходимых веществ корни накапливают осенью или поздней осенью (до заморозков), с тем чтобы до весны растению хватило питания. Следовательно, осень и является лучшим временем для сбора

корней.

Корни, выкопанные из земли, необходимо тщательно промыть холодной проточной водой (запомните, что горячей водой не следует пользоваться ни в коем случае!). Как только вода стечет, их измельчают и сушат. Срок годности – не более трех лет.

Листья. Лучше всего подбирать молодые и небольшие по размерам. Толстые листья с крупными жилками непригодны. Они медленно сохнут, да и активных веществ содержат мало.

Используется только сухая масса листьев, без стеблей и прожилок. Сырье также хранят не более трех лет. Однако помните, что лучше применить листья в течение года, так как они теряют свойства и качество.

Почки. Мелкие почки необходимо заготавливать вместе с побегами, которые удаляют и обламывают после сушки. Так собирают, например, березовые почки. Почки сирени, сосны и т. д. срезают с побегов сразу при сборе.

Цветки. Вначале цветения рекомендуется собирать цветки. В лепестках концентрируется наибольшее количество ароматических веществ. При сборе удаляют цветоножку. Цветки представляют собой самую нежную часть растения, поэтому при заготовке нужно быть особенно внимательным. Сразу готовят определенную тару, так как их нельзя плотно укладывать и ссыпать в закрытый ящик. Срок хранения таких заготовок не более 2 лет.

Семена и плоды. Семена собирают достаточно зрелыми, плоды могут быть и не совсем зрелыми. Плоды желательно собирать либо утром, либо вечером. В жаркое время лучше сбором не заниматься.

Травы. При сборе трав срезают весь стебель, удаляя нижние листья. Для приготовления настоек оголенные стебли не подходят. Травы можно хранить в течение 2 лет.

Сушка сырья

Сушка растительного сырья представляет собой один из самых ответственных моментов при заготовке. От качества сушки зависит, насколько мы сможем сохранить важнейшие вещества и ароматы, находящиеся в растениях, ведь от растений зависит и качество наших настоек и в конечном счете качество напитка. Сушка подразделяется на солнечную, теневую и с искусственным подогревом.

Солнечная сушка. Используется для сочных плодов и корней, которые содержат алкалоиды и дубильные вещества. Сырье раскладывают тонким слоем, примерно 1 см (но не более 2,5–

3 см). Переворачивают не реже 1–2 раз в сутки. На ночь сырье убирают, так как утренняя роса может подействовать губительно.

Теневая сушка. Применяют в основном для трав, цветков и листьев. Солнечные лучи на них действуют губительно. Они меняют окраску, принимают бурый цвет и блекнут. Снижается и содержание активных веществ. Сушку лучше всего проводить в проветриваемых помещениях или на открытых чердаках, а также в тени на свежем воздухе, но только при хорошей погоде. Для этого делают специальные навесы, используют марлевые гамаки. Таким образом обеспечивается равномерная вентиляция. Травы не рекомендуют сушить в пучках, подвешенных к потолку. В таком положении прекращается доступ воздуха, они задыхаются и преют.

Тепловая сушка. Применима для всех видов сырья. Растениям здесь подбирают определенный температурный режим.

Тепловую сушку можно проводить в русских печах при строгом соблюдении температуры. Чтобы не заложить травы в горячую печь, а это чревато последствиями, проделывают следующее: в печь бросают бумажку, если она сильно пожелтеет или обуглится, значит, температура еще высока.

Сушить можно и в газовой духовке, но при этом не следует плотно закрывать дверцу. Нагрев минимальный. При сушке следует обратить внимание на такие моменты:

1) корни необходимо сушить либо на солнце, либо в тепловых сушках, предварительно измельченными;

2) коре необходима тепловая сушка. При этом следите, чтобы куски коры, скручиваясь, не входили друг в друга. В таком положении возможно загнивание;

3) почки длительное время сушат в прохладном помещении;

4) для листьев подходит тепловая сушка;

5) для плодов и ягод лучше тепловая и солнечная сушка. Готовность определяется так: ягоды набирают в руку и слегка сжимают. Пока выделяется сок, сушку следует продолжать.

Приготовление растворов, настоек и отваров

Извлекают ароматные вещества из растительного сырья при помощи растворителей – воды или спирта. Настаивание на спирту является самым простым способом. Настаивать следует до тех пор, пока все ароматические вещества из растения не растворятся в спирту. Настойки рекомендуется делать на 45–50°-ном самогоне. При этой крепости растения полнее отдают ароматические вещества. Чтобы получить настойку более высокой концентрации, ее необходимо кипятить 10–15 минут в закрытой посуде, а затем настаивать в течение недели, после чего можно

использовать. Самогон настаивают три дня, старое сырье периодически выбрасывают и заполняют новым. Так повторяют 3–5 раз.

От вида сырья и температурного режима зависит время приготовления настоек – обычно достаточно 20–35 дней. Скороспелые настойки готовят при температуре 50–60 °С. Есть еще один способ быстрого приготовления настоек. На дно кастрюли кладем деревянные бруски, на них помещаем бутылки с настаиваемым напитком. Заливаем водой и кипятим на медленном огне. Полученная таким способом настойка не отличается качеством от других, полученных длительным приготовлением. Для большей концентрации отвары перегоняют. Такие настойки обладают высокими содержанием эфирных масел и степенью насыщенности ароматическими веществами. Они не изменяют вкуса напитка, но избавляют от специфического малоприятного запаха, придавая желаемый аромат.

Чтобы получить концентрированный раствор, для перегонки используют не только отвары, но и настои. Их готовят следующим образом: сначала выбирают нужную специю, например апельсиновую корку. На 400 г исходного сырья понадобится 3 л воды. Сухую корку измельчают, а свежую можно потереть. Полученную массу заливают крутым кипятком, после чего плотно закупоривают и ставят в теплое место. Сверху емкость можно накрыть чем-либо теплым. Настаивают одни сутки, после чего доливают еще 3 л воды и перегоняют до тех пор, пока сохраняется запах специй. Затем добавляют свежих специй и перегоняют еще раз. Для получения более концентрированного раствора операцию следует повторить 3–5 раз.

Слабый аромат самогон приобретает в том случае, если специи добавляются в брагу. При перегонке образуется раствор, содержащий небольшую концентрацию ароматических веществ. Если брагу готовить на ароматизированной воде, то результат будет хорошим. Напиток после перегона такой смеси получает устойчивый аромат, заглушающий специфический запах сивухи. После перегонки настоев мы получаем самогон с высоким содержанием спирта.

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

Выбираем нужный компонент для получения желаемого вкуса и готовим настойку. После этого приступаем к изготовлению самогона. Перегоняем брагу и смешиваем с настоем. Полученный раствор необходимо смешать с теми травами, которые использовались для настойки. Смесь настаиваем в течение 7 дней. К примеру, если настой приготовлен из лимонной корки, то после перегонки снова употребляем свежую лимонную корку.

Самогон готов. Если в процессе приготовления были соблюдены все необходимые требования, то в качестве напитка можно не сомневаться.

Придание вкуса самогону

Огромное количество вкусовых качеств, полученных на основе растительных добавок, позволяют придать самогону различные вкусовые оттенки. Заготовки бывают в виде сухих растений и настоев, содержащих большую концентрацию ароматических веществ.

Лавровый лист и ваниль придают самогону горький вкус. Горьковатый вкус у настоек из сушеной апельсиновой, лимонной, померанцевой цедры, а также бадьяна и корицы. Розмарин и шафран придадут напитку горьковато-пряный вкус. Жгучим вкусом отличаются имбирь, гвоздика, черный перец. Любителям пряно-жгучего вкуса рекомендуем использовать настойки из мускатного ореха либо кардамона. Умеренно-жгучий вкус получим, если возьмем душистый перец. За исключением шафрана можно использовать добавки в различном сочетании по отношению друг к другу.

Подслащивание самогона

Подслащивают обычно специальным сиропом, который готовят из сахара и воды. В кастрюлю помещают 1 кг сахара и заливают 1 л воды. На поверхности сиропа образуется пена, которую необходимо снимать до тех пор, пока она не перестанет появляться. Сироп охлаждают и выдерживают в течение двух недель. Это делается для того, чтобы тончайший слой осел на дно.

При смешивании сиропа или меда с самогоном происходит химическая реакция, которая сопровождается нагреванием смеси и выделением газов. Как только газовыделение закончилось, значит, процесс завершен и самогон получил однородное содержание. Затем добавляют несколько таблеток

активированного угля и тщательно перемешивают. Напиток настаивают при комнатной температуре около 2–3 часов. Процеживают через плотную ткань. Полученный самогон сливают в определенную емкость (можно в бутылки) и в течение недели выдерживают при температуре 3–4 °С. Для подслащивания можно использовать варенье. На 3-литровый баллон самогона достаточно 3–4 чайных ложек варенья.

Окраска

Запомните, что окраску самогона проводят только после подслащивания. Это делается для того, чтобы не испортить качества напитка. Если пренебречь советом, самогон может изменить цвет или помутнеет.

Окрашивать самогон лучше всего натуральными красителями. Во-первых, их легко приготовить в домашних условиях, во-вторых, они не принесут вреда организму (в сравнении с химическими).

Красный цвет. Получают его при настаивании сушеных ягод черники, а также с помощью пищевой карминной краски и винного камня (вместо него можно использовать квасцы) в соотношении 6:1 (одна часть принадлежит винному камню или квасцам). Компоненты измельчают в порошок. Полученную смесь растворяют в горячей воде и настаивают. Раствор процеживают через полотняную ткань, после чего его можно применять.

Алый цвет. Необходимо взять 4 г очищенного винного камня и 4 г пищевой краски. Все измельчают в порошок, растворяют в 1 л воды и варят 3 минуты. После чего раствор должен отстояться. Процеживают через марлю и плотно закупоривают в подготовленной емкости. Самогон можно подкрашивать в алый цвет различных оттенков. Все зависит от количества используемого красителя.

Оранжевый (или золотистый) цвет. Враствор помещают шафран и добавляют небольшое количество сока голубики или черники. Оранжевый цвет можно получить, используя для настойки перегородки грецкого ореха, корки померанца или недозревшего апельсина.

Желтый цвет. Берут большое количество шафрана (по сравнению с получением оранжевого цвета). Более или менее темные цвета получают в зависимости от количества красителя. Цвет можно получить при использовании мелиссы (мяты), сафлора, листьев петрушки, хрена, сельдерея. Полученный краситель хранят в плотно закупоренной бутыли.

Зеленый цвет. 100г кервеля необходимо истолочь как можно мельче и положить над воронкой так, чтобы наливаемый самогон проходил через смесь.

Цвет получают при настаивании самогона на листьях черной смородины, перьях лука. Зеленый лук тщательно моют и кладут в горячую воду. Кипятят два раза. После чего помещают в холодную воду, затем в небольшой лоскут ткани и отжимают сок, который кипятят в серебряной ложке (можно в ложке, изготовленной из металла, не подверженного окислению) до тех пор, пока не останется половина первоначально взятой жидкости. Эта жидкость и есть краситель для самогона. Его переливают в бутыль и плотно закупоривают. Как видим, зеленый краситель можно получить различными способами. Но один из самых распространенных – смешение желтой и синей настоек. Раствор сначала подкрашивают желтым красителем, затем добавляют синий в количестве, необходимом для оттенка.

Голубой цвет. Василек настаивают на самогоне. Полученный голубой краситель сливают в бутыль и плотно закупоривают.

Бледно-синий цвет. Процеживают самогон через тысячелистник или бедренец.

Фиолетовый цвет. Смешивают красный и синий красители. Этот цвет мы можем получить также из слабого раствора лакмуса в воде. Подкрашенный кармином самогон процеживают через листья тысячелистника или бедренца – так-же фиолетовый цвет. Но проще всего настоять самогон на семенах подсолнечника. Краситель помещают в бутыль и плотно закупоривают.

Коричневый цвет. В медный таз кладут необходимое количество сахарного песка, ставят на медленный огонь и держат, пока сахар не примет совершенно темный цвет. Чтобы растворить сахар, нужно влить немного горячей воды. Можно использовать и подогретый самогон. Полученный краситель помещают в заранее приготовленную стеклянную посуду и плотно закупоривают.

Светло-коричневый цвет. Корень калгана измельчают и смешивают с брагой. При перегонке получают краситель, который сливают в бутыль и плотно закупоривают.

РЕЦЕПТЫ НАПИТКОВ ИЗ САМОГОНА

Анисовый самогон

Рецепт № 1

12 л двойного самогона, 1,5 кг сахара, 1,2 л воды, 200 г свежего аниса.

Истолочь свежий анис и залить двойным самогоном. Смесь настаивают в течение одного месяца. Перегонять следует на умеренном огне до тех пор, пока не получится 9—10 л самогона. Затем приготовить сироп из кипяченой воды и сахара. Подслащивать по вкусу. Данная смесь приобретает молочный цвет. Для того чтобы осветлить самогон, вливают один яичный белок, взбитый в миксере. В течение нескольких дней самогон необходимо перемешивать.

Рецепт № 2

7 л двойного самогона, 400 г семян аниса, 40 г фиалкового корня, 50 г тмина, 45 г лимонной корки (сухой).

Лимонную корку измельчают и толкут вместе со всеми ингредиентами. Полученную смесь заливают очищенным двойным самогоном. Все перемешивают, настаивают в течение 5 часов и приступают к перегонке.

Рецепт № 3

10 л двойного самогона, 5 *л мягкой родниковой воды, 400 г толченых семян аниса.*

200 г толченых семян аниса заливают очищенным двойным самогоном. Настаивают в течение одного месяца. Затем добавляют мягкой родниковой воды и перемешивают. В полученный раствор добавляют еще 200 г толченых семян аниса и вновь настаивают один месяц. Фильтруют и на V*3* разбавляют мягкой родниковой водой.

Рецепт № 4

12л двойного самогона, 1,2 кг крупного толченого аниса, 25 г фиалкового корня, 50 г соли.

Все компоненты тщательно перемешивают. Заливают очищенным двойным самогоном и настаивают в течение 3 дней. Полученную смесь перегоняют.

***Рецепт*№ 5**

15 л очищенного двойного самогона, 1,2 кг семян аниса.

Семена аниса необходимо истолочь. Массу заливают 6 л двойного самогона и настаивают в течение 3 дней. На 4-й день добавляют 9 л очищенного двойного самогона, все тщательно перемешивают, настаивают еще 2 часа и приступают к перегонке.

Рецепт № 6

12 л двойного самогона, 400 г семян аниса, 50 г толченого аниса, 50 г сухих березовых листьев.

Толченый анис помещают в холщовый мешочек и кладут во время перегонки под выход змеевика, чтобы самогон проходил через него. Семена аниса, слегка истолченные, смешивают с самогоном двойной очистки. Перегоняют на медленном огне. Если мы хотим получить самогон зеленого цвета, то в мешочек вместе с семенами аниса нужно положить сухие березовые листья.

Рецепт№ 7

5 *л двойного самогона, 200 г аниса, 2,5 л воды.*

Мелко толкут анис, заливают его самогоном и настаивают в течение 15 дней. Разбавляют водой и перегоняют до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона. После перегонки при желании можно добавить сироп по вкусу и отфильтровать.

Рецепт № 8

10 л двойного самогона, 400 г свежих анисовых семян, 200 г кориандра, 200 г бадьяна, 50 г фенхеля, 1,5 л воды, 3 кг сахара.

Делают сироп. В воду насыпают сахар, все замешивают и дают отстояться. Семена аниса, кориандр, бадьян, фенхель смешивают в емкости и толкут. Заливают двойным самогоном и настаивают в течение одного месяца. Затем самогон можно перегонять. После получения 10 л перегонку прекращают. Сироп, сделанный раньше и отстоянный, добавляют в самогон по вкусу. Полученный напиток необходимо процедить.

Рецепт № 9

10 л двойного самогона, 5 л воды, 300 г семян аниса, 150 г семян укропа, 1 кг лимонной цедры, 20 г поваренной соли, 20 г имбиря.

Истолченные семяна аниса смешивают с семенами укропа. Все заливают двойным самогоном. Настаивают в течение одного месяца. После чего добавляют воду, все смешивают и перегоняют. Количество первоначальной водки должно равняться количеству перегнанной самогонки. После этого добавляют измельченную лимонную цедру, поваренную соль, имбирь и настаивают в течение 30–35 дней. Полученный раствор фильтруют.

Апельсиновый самогон

5 *л двойного самогона, 1 кг апельсиновой цедры, 2,5 л воды.*

На апельсиновой цедре настаивают двойной самогон в течение одной недели (соотношение между компонентами 1:5, где одна часть – цедра). Полученную настойку разбавляют водой. Воды берут в 2 раза меньше, чем полученной настойки. Затем

аккуратно срезают цедру с 2–3 апельсинов и заливают перегнанной водкой. В теплом месте настаивают 5–8 дней и фильтруют. Полученный самогон можно подсластить.

Самогон из варенья

6 л забродившего варенья, 3 кг сахара, 200 г дрожжей, 30 л воды.

Варенье разводят теплой водой, добавляют сахар и дрожжи. Настаивают от 3 до 5 дней. Полученную смесь перемешивают. Выход самогона составит 9 л, но если не добавлять сахара, то только 6 л.

Виноградный самогон

30 л воды, 10 л виноградной выжимки, 5 кг сахара, 100 г дрожжей.

Виноградную выжимку заливают водой. Добавляют дрожжи и сахар. Настаивают в темном месте в течение недели. Для улучшения качества самогон перегоняют дважды.

Вишневый самогон

Из вишни вынимают косточки. Мякоть разминают и ставят в подготовленной емкости в умеренно теплое место. На время брожения емкость накрывают крышкой. На протяжении двух дней мякоть периодически перемешивают. Вишневые косточки следует истолочь. По окончании брожения мякоть смешивают и перегоняют. Полученный самогон не имеет цвета. Если в процессе перегонки самогон начнет мутнеть, то его собирают в отдельную посуду. Мутный напиток перегоняют еще раз. Вишневому самогону косточки придают особый миндальный вкус и запах.

Если у вас имеются сухие вишни, то их также используют для приготовления самогона. Для того чтобы избавиться от косточек, сухие вишни заливают горячей водой. Однако если нет желания удалять косточки, тогда размоченные фрукты мнут толкушкой. Далее процесс осуществляется так, как изложено выше (из свежих вишен).

Рецепт № 1

3–4 л французской водки (см. рецепт), свежие вишни, сахар.

Мякоть вишен разминают, для этого необходимо вынуть косточки и поставить на 2 дня для выделения сока в прохладное место. Затем мякоть следует отжать через полотно. Толченые косточки перемешивают с выжимками и заливают французской водкой. Полученный раствор перегоняют. Самогон разбавляют вишневым соком в соответствии 2:1, добавляют сахар и хорошо перемешивают. Напиток необходимо отфильтровать.

Рецепт№2

0,5 л воды, 15 г гвоздики, 25 г кардамона, 15 г мускатного ореха, 65 г корицы, 4 горсти толченых косточек, 5 л двойного самогона.

Все компоненты: гвоздику, кардамон, мускатный орех, корицу, косточки и воду тщательно перемешивают. Раствор перегоняют до тех пор, пока не пойдет чистая вода. Из свежих вишен отжимают сок и заливают его в емкость. Смеси дают отстояться, а когда гуща опадет, процеживают. Полученный сок переливают в кастрюлю и добавляют сахар. Как только смесь уварится приблизительно на ? (следовательно, в кастрюле останется *2 /3*), добавляют следующие компоненты: корицу, гвоздику, семена кардамона. Накрывают крышкой и томят на медленном огне без кипения, затем остужают.

На 1,2 л сока берут 400 г сахара, 6 г кардамона, 10 г гвоздики и 15 г корицы. Этим соком разбавляют полученный самогон в соответствии 2:1 (одна часть самогона). Все перемешивают и фильтруют.

Рецепт № 3

Самогон очищают на углях (см. «Очистка»), Толченые косточки и вишневую мякоть заливают очищенным самогоном и перегоняют. Бутыль наполняют вишнями, заливают перегнанным самогоном таким образом, чтобы самогон покрывал вишни на 8 см, и настаивают. Если самогон липнет к стеклу, следовательно, напиток готов. Готовность определяется по густоте. Напиток можно сливать, он готов к употреблению. В такой самогон иногда добавляют сахар из расчета на 0,6 л около 200 г сахара.

Рецепт № 4

Взять 3 ведра свежей вишни, вынуть косточки, мякоть отжать через двойную марлю или холст. Косточки истолочь и смешать с выжимками. Полученную массу сложить в куб, добавить 1,5 л молока и залить французской водкой (см. рецепт). Полученный раствор перегнать. Вишневый сок и сахарную пудру добавить к перегнанному самогону. Хорошо перемешать и отфильтровать. На 1 л самогона берут 3 л сока и около 600–650 г сахарной пудры.

Гвоздичный самогон

Рецепт № 1

6 л двойного самогона, 100 г гвоздики, 2 кг сахара.

Гвоздику истолочь, залить самогоном. Напиток перелить в бутыль и крепко закупорить. Поставить в теплое место, можно даже на солнце, на одну неделю, затем перегнать. Сварить сироп из 2 кг сахара. Самогон и сироп смешать, настаивать сутки, затем отфильтровать.

Рецепт № 2

12 л двойного самогона, 300 г гвоздики, 400 г сахара.

100 г измельченной гвоздики залить самогоном. Полученную смесь настаивать в течение недели. После того как смесь настоялась, добавить 200 г гвоздики и перегонять. В перегнанный самогон добавить сахар.

Рецепт № 3

Двойной самогон, вода, 10 г гвоздики, 50 г белого изюма, молоко.

В бутыль поместить гвоздику и залить самогоном. Смесь настаивать 14 дней, желательно в темном месте. По истечении этого времени разбавить водой в соотношении 2:1 (две части самогона и одна – воды). Перегонять следует до тех пор, пока не получится первоначальный объем самогона, после этого перегонку прекращают. Несколько бутонов гвоздики (5 шт. на 1 л) и белый изюм (50 г на 1 л) залить перегнанным самогоном. Поставить в темное место приблизительно на две недели. Потом смесь процедить, добавить молоко (1 ст. л. на 1 л воды) и отфильтровать. При желании можно подсластить (100 г сахара на 1 л самогона).

Рецепт № 4

12 л двойного самогона, 100 г гвоздики, 800 г изюма, 800 г гвоздичных бутонов.

Приготовить смесь из гвоздики, изюма, гвоздичных бутонов и истолочь. Залить двойным самогоном. Настаивать в течение недели в теплом и темном месте. Полученный настой перегнать. Самогон можно подсластить по вкусу.

Грушевый самогон

Рецепт № 1

1 ведро груши, 50 г дрожжей, 400 г сахара, 2 л воды.

Загнившие груши предварительно отварить, добавить дрожжи и сахар. Залить водой. Настаивать желательно в теплом темном месте приблизительно неделю. Полученную смесь перегнать два раза.

Рецепт № 2

В этом рецепте можно использовать дикие груши, наполнить ими кастрюлю наполовину и дать загнить. Загнившие плоды размять и настаивать от 15 до 20 дней, после чего полученную смесь перегнать два раза.

Дягильный самогон

Рецепт № 1

500 г свежих семян дягиля, 10 л двойного самогона.

Семена дягиля измельчают. Полученную смесь заливают двойным самогоном, настаивают 3 дня, перегоняют. Перегонку ведут до тех пор, пока полученный самогон не станет прозрачным. Как только жидкость приобретет молочный отлив, перегонку прекращают. При желании можно подсластить по вкусу сахарным сиропом и отфильтровать.

Рецепт № 2

120 г дягиля, 100 г корицы, 100 г кардамона, 50 г лимонной корки, 18 л двойного самогона.

Все заливают двойным самогоном. Настаивают в темном и теплом месте 4 дня, после чего перегоняют.

Рецепт № 3

11 л двойного самогона, 1,2 кг сухого дягильного корня.

Сухой дягильный корень мелко нарезают, заливают 5 л двойного самогона и настаивают 3 дня. После чего добавляют оставшиеся 6 л двойного самогона. Смесь перегоняют.

Жасминный самогон

4 л двойного самогона, 200 г свежесорванных цветков жасмина.

Свежесорванные цветки жасмина заливают двойным самогоном. Перегонять лучше всего на довольно сильном огне. При желании можно подсластить сиропом и дать отстояться.

Желудочный самогон

12 л двойного самогона, 400 г шалфея, 400 г аниса, 400 г мяты, 100 г имбиря, 100 г калгана.

Все компоненты залить двойным самогоном, настаивать 21 день, емкость держать в теплом месте. В течение этого времени содержимое емкости необходимо взбалтывать каждый день. По прошествии времени смесь можно перегонять.

Запеканка

8–9 л самогона, 100 г корицы, 45 г кардамона, 45 г бадьяна, 35 г гвоздики, 10 г мускатного цвет а, *4 мускатных ореха, сухие лимонные корки, уместившиеся в литровой банке.*

Самогоном залить сухие лимонные корки в литровой банке, настаивать сутки, после чего перегнать. Остальные компоненты измельчить. Бутыль (обязательно из толстого стекла) наполнить полученной смесью и залить самогоном таким образом, чтобы сверху осталось свободное место. Бутыль плотно закупорить и обмазать тестом толщиной б см. Духовку сильно разогреть и затем выключить. Поставить бутыль и ждать, пока духовка остынет полностью. Потом опять накалить духовку, выключить и

поставить бутыль. Так проделать 8—10 раз. Вытаскивая бутылку, каждый раз осматривать тесто. Если появились трещины, их нужно обязательно замазать тестом. Самогон из бутылки отфильтровать и при желании по вкусу подсластить сиропом.

Изюмный самогон

10 л двойного самогона, 400 г кардамона, 800 г изюма.

Компоненты измельчить и смешать. Смесь залить двойным самогоном. Настаивать в темном месте 7 дней, после чего можно перегонять.

Кардамонный самогон

Рецепт № 1

12 л двойного самогона, 15 г дягиля, 20 г гвоздики, 25 г аниса, 50 г кардамона.

Компоненты залить водой. Настаивать в темном и достаточно теплом месте, перегнать.

Рецепт № 2

7,5 л двойного самогона, 800 г кардамона.

Кардамон предварительно крупно истолочь и залить 4 л самогона. Настоять 3 дня. Затем добавить оставшийся самогон.

Рецепт№3

12 л двойного самогона, 200 г корицы, 100 г калгана, 100 г кардамона, 100 г гвоздики, 100 г фиалкового корня, 40 г аниса, 1,2 кг лимонной корки.

Компоненты залить самогоном, настоять 3 дня в теплом месте и перегнать.

Картофельный самогон

Рецепт № 1

20 кг картофеля, 1 кг муки, 100 г дрожжей, немного измельченной пшеничной соломы.

Чистый, вымытый картофель натереть на терке. Воду вскипятить и остудить до 60 °С, влить в натертый картофель, постоянно помешивая. Добавить 1 кг муки и немного измельченной пшеничной соломы. Все тщательно перемешать. Когда смесь станет светлой, воду слить. Остатки в виде осадка вновь залить водой (использовать кипяченую воду, остуженную до 50 °С). Смесь тщательно перемешать и настаивать немного больше времени, чем в первый раз. Полученную жидкость слить и смешать с жидкостью первого слива. Добавить дрожжи (100 г на 5 л воды). Настаивать 10–15 дней, затем перегнать.

Рецепт№2

37 л воды, 10 кг картофеля, 1,8 кг дрожжей, 6 кг овса

(смолотого).

Чистый, вымытый картофель натереть на терке. Овес залить кипятком и хорошо перемешать. Размешивая, постепенно добавлять натертый картофель. Дать постоять три часа и добавить воду. Всю смесь снова перемешать. Дрожжи добавить в полученный раствор и снова все тщательно перемешать. Емкость плотно закупорить, поставить в темное место на 3–4 дня до появления пузырьков и выпадения осадка. После этого смесь готова к перегонке.

Конфетный самогон

20 л воды, 5 кг конфет с начинкой.

Конфеты развести в воде. Настаивать 4–5 дней, перегнать.

Коричный самогон

Рецепт№ 1

2,5 л двойного самогона, 400 г корицы.

Корицу истолочь, залить самогоном. Настоять 7 дней в теплом месте. Полученную смесь можно перегонять, при желании подсластить по вкусу сиропом и отфильтровать.

Рецепт № 2

12 л двойного самогона, 15 г майорана, 45 г кардамона, 90 г корицы, горсть розмарина, немного шалфея, 4 корешка фиалки.

Все компоненты залить самогоном. Настоять 3 дня, затем перегнать.

Рецепт № 3

12 л двойного самогона, 400 г свежей корицы.

Корицу мелко истолочь и залить самогоном. Крепко закупорить и настаивать в теплом месте (можно даже на солнце) 7 дней, после чего перегнать. Можно подсластить сахарным сиропом, приготовленным из 400 г сахара и 1,2 л воды.

Рецепт № 4

12 л двойного самогона, 1,2 кг сухих яблок, 200 г корицы.

Сухие яблоки залить самогоном, перегнать.

В перегнанный самогон добавить корицу (предварительно истолченную) и плотно закупорить емкость. Неделю настаивать в темном и теплом месте. Перегонять желательно на самом слабом огне.

Рецепт № 5

5 л двойного самогона, 2,5 л кипяченой воды, 400 г корицы.

Корицу мелко истолочь и залить самогоном. Смесь настаивать 2 недели. Затем добавить 2,5 л кипяченой воды. Рекомендуется перегонять до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона. При желании можно подсластить по вкусу сиропом,

сваренным на коричной воде.

Рецепт № 6

3,5 л двойного самогона, 2,5 л кипяченой воды, 2 кг сахара, 400 г корицы.

Корицу мелко истолочь, залить горячей кипяченой водой. Содержимое плотно закупорить и поставить в остывающую духовку. Когда духовка остынет окончательно, емкость поместить в теплое место и настаивать сутки. После настоя смесь взболтать и перегнать. Когда перегонится 0,5 л самогона, в куб влить еще 0,5 л воды, а потом еще 0,5 л. Перегонку продолжать, пока не получится еще 1 л самогона.

Затем 2 кг сахара развести 1,2 л коричной воды и сварить сироп.

Смешать 1,2 л двойного самогона, первую бутылку перегнанной коричной воды и сироп, добавить 3,5 л двойного самогона и оставшуюся коричную воду. Еще раз все тщательно перемешать, хорошо закупорить и настаивать в теплом месте 3 суток, после чего отфильтровать.

Крахмальный самогон

20 л воды, 0,5 кг дрожжей, 10 кг крахмала, 1 кг сахара.

Крахмал развести водой и варить, как кисель. В полученную массу добавить сахар и дрожжи. Смесь настаивать в течение 3–5 дней, после чего перегнать. Выход составляет 11 л самогона.

Крепительный самогон

12 л двойного самогона, 100 г ладана, 200 г фисташков, 100 г корицы, 100 г лакричного корня, 100 г мускатного цвета, 100 г мускатного ореха, 90 г калгана, 90 г лепестков розы, 30 г гвоздики, по горсти розмарина, шалфея, 4 корня фиалки.

Все компоненты смешивают, измельчают толкушкой и заливают самогоном. Смесь ставят в остывающую духовку. В течение последующих 3 дней смесь ставят в духовку еще 3–4 раза. В перерывах между сеансами емкость тепло укутывают и оставляют в теплом месте. Те, у кого есть русская печь, смесь могут поставить туда на 2–3 дня. Перегонять желательно на медленном огне, добавив 100 г лакричного корня, настаивать еще 3 дня. Аккуратно слить, подсластить по вкусу, затем отфильтровать.

Лавровый самогон

12 л двойного самогона, 800 г лавровых ягод.

Лавровые ягоды мелко истолочь и залить самогоном. После того как смесь настоится 3 дня, можно приступить к перегонке.

Лавандовый самогон

12 л двойного самогона, 100 г лавандового цвета, 25 г гвоздики, 25 г корицы, 50 г белого хлеба, 20 г меда (любого).

Лавандовый цвет, корицу, гвоздику измельчить и перемешать. Полученную массу залить самогоном и настоять 7 дней в теплом месте. Затем положить в настой 50 г белого хлеба, обмазанного медом. Перегонять желательно на медленном огне.

Лимонный самогон

Рецепт № 1

5 л двойного самогона, 3,5 л воды, цедра 30 лимонов, корки 4 померанцев или 5–6 зеленых апельсинов, горсть толченого кориандра, 4 гвоздики.

Цедру лимонов залить водой и самогоном. Сюда же добавить корки апельсинов или померанцев, гвоздику и кориандр. Смесь лучше настаивать на солнце или в теплом месте в течение месяца. Перегонять до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона. Самогон можно подсластить сиропом и отфильтровать.

Рецепт№2

Двойной самогон, 3 небольших лимона, лимонная цедра, 2,5 л воды.

3 недели настаивать двойной самогон на лимонной цедре в следующей пропорции: 5 частей самогона – 1 часть цедры. После того как смесь настоялась, добавить воду и перегнать. Количество перегнанной водки должно равняться первоначальному количеству двойного самогона.

У лимонов срезать верхний тонкий слой, сложить в бутыль и залить перегнанным самогоном. Настаивать 5–8 дней в темном месте, затем отфильтровать. Чтобы подсластить, нужно добавить 200 г сахара на 1 л воды.

Рецепт № 3

12 л двойного самогона, 60 г соли, 1,2 кг лимонной корки, 1,2 л сиропа.

Лимонные корки крупно истолочь. Смешать с 60 г соли и залить самогоном. Смесь настаивать 2 дня, затем перегнать.

Для подслащивания берут 1,2 л сиропа.

Рецепт № 4

12 л двойного самогона, 300 г фиалки, 300 г лимонной корки.

Лимонную корку истолочь и смешать с фиалкой. В полученную смесь налить самогон и настаивать в течение недели в теплом месте. Перегонять желательно на медленном огне, пока не выйдет самогона по количеству меньше того, что мы брали вначале. Так как для настоя использовалось 12 л двойного

самогона, то должно получиться 6 л. Перегонку прекратить.

Малиновый самогон

Рецепт № 1

10л двойного самогона, 0,5 кг свежей малины.

Это один из самых доступных и простых рецептов. Для его изготовления не требуется каких-либо дорогостоящих и редко встречающихся у нас компонентов. В деревне или на даче нет, наверное, такого двора, где бы ни рос хотя бы один куст этого растения, ведь уже давно известны его целительные свойства.

Свежие ягоды малины залить самогоном. Приступить к перегонке через два дня. Это время емкость должна находиться в теплом месте. Самогон подсластить по вкусу.

Рецепт № 2

10 л двойного самогона, 30 г корня фиалки, 700 г свежей малины.

Корень фиалки сильно измельчить. Раздавить малину и смешать с корнем. Добавить самогон и поставить в темное, желательно теплое место. Настоять приблизительно неделю, после чего перегнать.

Медовый самогон

30 л воды, 3 л сиропа, 3 кг меда, 100 г дрожжей.

Для приготовления напитка по этому рецепту двойной самогон не используется, вместо него берут воду. Развести дрожжи, добавить сироп и мед. Все хорошо перемешать, а затем добавить сначала 10 л воды и опять тщательно перемешать, а уже потом влить оставшиеся 20 л.

Емкость поставить в теплое место на 7 дней, после чего можно перегонять.

Московскийсамогон

1,5 л воды, 1 л двойного самогона, 8 г аниса, 8 г мяты, 8 г имбиря, 8 г калгана.

Все компоненты соединить. Полученную смесь настаивать в теплом месте не менее 20 дней (около 3 недель). По прошествии этого времени настойку процедить и добавить воду. Полученный раствор готов к перегонке. Перегонять желательно на медленном огне до тех пор, пока не получится первоначальный объем использованного двойного самогона, т. е. 1 л. Перегонку прекратить.

Можжевеловый самогон

8 л двойного самогона, 1,5 кг можжевеловых ягод. Ягоды можжевельника толкут и заливают самогоном. Ставят в теплое

место (желательно

темное) на 15 дней. Перегонять до тех пор, пока не получится 6 л. Перегонку прекратить.

Мятный самогон

Рецепт№ 1

10 л двойного самогона, 1 кг меда, 600 г мяты, 50 г соли.

Это несложный рецепт, и компоненты легкодоступны для любого винокура. Приготовление настойки не займет много времени, что тоже очень важно. Смесь для перегонки готова через 3 дня.

Компоненты перемешать, после чего постепенно влить самогон. Настаивать 3 дня в теплом месте, после чего смесь готова к перегонке. Готовый самогон отфильтровать.

Рецепт № 2

3 л двойного самогона, 4 горсти мяты, 4 горсти свежих листьев черной смородины или любистока (для придания напитку зеленого цвета), 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Мяту залить самогоном. Полученную смесь поставить в теплое (желательно темное) место и настаивать в течение 3 дней. На 4-й день самогон можно перегонять. Для получения зеленого цвета новый самогон настаивать в небольшом количестве свежих листьев черной смородины или любистока. Самогон можно подсластить сиропом. Сироп охладить и влить в самогон. Полученный напиток отфильтровать.

Рецепт № 3

10 л двойного самогона, 200 г мяты, 25 г полыни, 25 г шалфея, 15 г розмарина, 15 г кардамона, 10 г гвоздики.

Травы тщательно смешать и слегка потереть. Залить самогоном и, плотно закупорив, поставить, желательно на солнце или в теплое место. Настаивать 3 дня, на 4-й приступать к перегонке. В готовый самогон можно добавить по вкусу сироп.

Наливочный самогон

4 л двойного самогона, 2 кг любых ягод, 2 л кипяченой воды.

Ягоды истолочь. К ягодной массе добавить самогон, слить в заранее приготовленную емкость и поставить в теплое место. Настаивать 10 дней, после чего самогон перегнать. Напиток, полученный в результате перегонки, разбавить водой.

Померанцевый самогон

Померанец – не что иное, как грейпфрут. Его вполне заменят зеленые апельсины, но их потребуется в два раза больше. Если нужно 200 г померанцевой ттедры, то апельсиновой – уже 400 г.

Рецепт № 1

10 л двойного самогона, 5 л воды, 200 г мелко нарезанной померанцевой цедры, 1,5 кг сахара (для сиропа).

Померанцевую цедру мелко нарезать. Самогон развести водой и перегонять, пока не получится 3 л самогона. Добавить цедру. Емкость плотно закупорить и настаивать в теплом месте в течение недели. На 8-й день самогон можно перегонять, при желании подсластить сиропом.

Рецепт№ 2

10 л двойного самогона, 200 г фисташков, 400 г померанцевой цедры, 200 г бадьяна, 85 г корицы, 85 г кардамона, 85 г мускатного ореха, 85 г мускатного цвета, 70 г гвоздики.

Померанцевую цедру мелко нарезать. Компоненты смешать и тщательно истолочь. В приготовленную емкость высыпать полученную массу и залить самогоном. Настаивать неделю в тепле. После этого самогон готов к перегонке.

Рецепт № 3

14л двойного самогона, 1,5 кг померанцевой цедры.

Померанцевую цедру залить 6 л самогона. Настаивать 3 дня. К настоянной смеси добавить 8 л самогона и перегонять до тех пор, пока не получится 8 л водки. При желании напиток можно подсластить.

Рецепт № 4

12 л двойного самогона, 400 г померанцевой корки, 20 г гвоздики.

Гвоздику измельчить и в течение 3 дней настаивать в теплом месте, долив 250 г двойного самогона. Померанцевую корку мелко нарезать. Самогон смешать с коркой и настоять в течение 3 суток. На 4-е сутки самогон можно перегонять, предварительно добавив в него гвоздичный настой и тщательно перемешав содержимое. Напиток перегнать и при необходимости добавить сироп.

Рецепт №5

12л двойного самогона, 800 г померанцевой цедры без мякоти.

Померанцевую цедру без мякоти залить самогоном. Емкость с содержимым поставить в теплое (желательно темное) место и настаивать в течение 3 суток, после чего напиток готов к перегонке.

Рецепт № 6

12л двойного самогона, 400 г померанцевой корки, 200 г бадьяна, 40 г фенхеля, 40 г кардамона, 45 г корицы, 30 г гвоздики.

Компоненты смешать и немного потолочь. В эту смесь налить самогон. Емкость поставить в теплое (желательно темное) место и настаивать в течение одной недели, после чего напиток готов к

перегонке. Подсластить можно сиропом.

Персиковый самогон

Рецепт№1

2 кг листьев персика, 400 г ядер персиковых косточек, 400 г горького миндаля, 0,5 л молока, 12 л двойного самогона.

Листья персика залить самогоном. Емкость поставить в темное и теплое место. Настаивать в течение 20 дней, затем перегнать.

Измельчить ядра персиковых косточек и горького миндаля. Массу развести молоком до киселеобразного состояния и протереть через сито. К перегнанному самогону добавить полученный «кисель» и настаивать 15 дней. Настойку отфильтровать.

Рецепт № 2

6 л самогона, 400 г ядер персиковых косточек, по горсти листьев березы, черной смородины, черемухи, 1/2 горсти мяты.

Персиковые ядра истолочь как можно мельче и залить самогоном. Содержимое поместить в толстостенную бутыль, плотно закупорить. Обмазать тестом, слой которого 4–6 см, и поставить в печь на маленький жар. Держать в остывающей духовке 3 суток (очень удобно, если есть русская печь). Бутыль ставят не менее 12 раз. Появившиеся трещины замазывать тестом. Проделав эту операцию, избавиться от теста, открыть бутыль и содержимое процедить. Соединить с самогоном, тщательно перемешать и перегнать.

Затем взять по горсти листьев березы, черной смородины, черемухи, S горсти мяты. Все смешать и добавить в полученный самогон. Настаивать в течение одного дня, после чего процедить. При желании можно подсластить.

Рецепт№ 3

6 л двойного самогона, 100 г изюма, 800 г ядер персиковых косточек.

Ядра мелко истолочь, развести небольшим количеством воды до киселеобразного состояния. Толстостенную бутыль заполнить полученной массой. Плотно закупорить и обмазать тестом. Бутыль в течение 2 дней ставить в остывающую духовку. Повторить 8—10 раз, трещины в тесте замазывать. Содержимое бутылки процедить, добавить изюм и смешать с самогоном. Смесь готова к перегонке. Ее можно подсластить сиропом.

Полынный самогон

Рецепт № 1

10 л самогона двойной перегонки, 200 г полыни, 400 г аниса.

Полынь мелко нарезать и смешать с анисом. Полученную смесь залить самогоном. Настаивать в течение 2 суток. После чего можно перегонять.

Рецепт№ 2

2 кг полынных верхушек, 3 л воды, 6 л двойного самогона, 300 г дягиля, горсть листьев черной смородины или любистока.

Полынные верхушки измельчить, добавить дягиль и залить самогоном. Полученную смесь настаивать в течение 14 дней. Затем добавить воду и перегонять до получения 6 л самогона. Для придания самогону зеленого цвета подкрасить настойкой. Приготовление настойки: горсть листьев черной смородины или любистока настаивать в течение 3 дней. Отфильтровать и добавить в самогон. При необходимости подсластить по вкусу.

Рецепт№ 3

12 л двойного самогона, 300 г полынных верхушек, 50 г соли, 1,2 кг меда.

Полынные верхушки измельчить и смешать с солью. Хорошо перетереть и добавить самогон. Полученную смесь настаивать в течение недели. В небольшом количестве теплой кипяченой воды развести мед и добавить в самогон. После чего можно перегонять.

Рецепт № 4

10 л самогона двойной перегонки, 200 г полыни, 800 г аниса.

Полынь измельчить и смешать с анисом, немного потолочь и добавить самогон. Настаивать в течение 2 недель, после чего можно перегонять.

Рецепт№ 5

12 л самогона, 1,5 кг сахара, 1 л воды, 1,5 кг верхушек молодых побегов полыни, 100 г фиалкового корня, 100 г листьев душицы, 100 г дягилевого корня, 50 г бадьяна и 50 г аниса.

Травы измельчить и смешать. Залить самогоном и настаивать в течение месяца. Перегонять до тех пор, пока не получится 8 л. Добавить сироп. Чтобы самогон приобрел зеленый цвет, его можно подкрасить настойкой: горсть листьев любистока или черной смородины настаивать 3 дня, процедить через двойной слой марли и добавить в самогон нужное количество. По желанию подсластить по вкусу.

Простой самогон

Рецепт № 1

5 л двойного самогона, 4 кг любых ягод или фруктов.

В большую емкость (не менее 12 л) влить самогон и положить 4 кг любых ягод или фруктов (это может быть свежая или загнившая падалица). Все настаивать в течение 3 недель. Самогон слить и перегнать, а оставшиеся в емкости плоды снова залить

самогоном двойной перегонки. Дать перебродить и можно перегонять.

Рецепт № 2

100 г дрожжей, 3 кг пилена, 1,5 л кипяченой воды, 1 кг теста из квашни.

Пшено растолочь и залить теплой кипяченой водой. Добавить дрожжи и тесто из квашни. Все тщательно перемешать и настаивать в теплом месте в течение 2 недель. Затем можно перегонять, желательно 2 раза.

Рисовый самогон

Рецепт № 1

60 л самогона двойной очистки, 2,5 кг дробленого риса, 25 г шафрана.

Дробленый рис пережарить, как жарят кофе. После того как рис остыл, смешать с шафраном. Все залить самогоном. Настаивать в течение недели, потом перегнать. Перегонять до тех пор, пока не получится 43 л. Самогон можно подкрасить в коричневый цвет.

Рецепт№ 2

12 л двойного самогона, 1 бутылка малаги, 6 л мягкой родниковой воды, 3–4 ложки ванили, 2 капли розового масла, 600 г свежей дубовой коры, 5 г корня калгана, 400 г крупного изюма, 200 г дробленого риса, 200 г белых пивных дрожжей.

Смешать изюм, рис и малагу. Варить 30–40 минут, пока не сварится рис. Для придания сладкого вкуса долить сироп. В 400 г теплой кипяченой воды развести белые пивные дрожжи. Дрожжи соединить с приготовленным отваром, который необходимо остудить. Все тщательно перемешать и оставить бродить в течение 3–4 дней. По истечении этого времени залить самогоном и мягкой родниковой водой. Все перемешать и перегонять до получения 9 л самогона. Затем в отдельную емкость налить 0,2 л 70-градусного спирта или самогона тройной перегонки и всыпать 3–4 чайные ложки ванили. Полученную смесь настаивать 3–4 дня. Процедить. К настойке ванили добавить 2 капли розового масла и влить уже перегнанный самогон. Все тщательно перемешать. Свежую дубовую кору, корень калгана положить в небольшой холщовый мешочек, который несложно сшить самим. Лоскут размером 20 х 8 см перегнуть и прошить, отступив от края на 1 см. Вверху затянуть ленточкой, чтобы мешочек не развязался. Мешочек положить в емкость с самогоном. Плотно закупорить и настаивать 10–12 дней. Затем мешочек удалить.

Розовый самогон

Рецепт № 1

2 кг розовых цветов, 4 л двойного самогона, 2,8 л мягкой воды, 800 г сахара.

1 кг свежих розовых цветов залить самогоном. Полученную смесь настаивать в течение месяца и перегонять до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона. 0,5 кг свежих розовых цветов залить 1,6 л мягкой воды. Перегнать на медленном огне, чтобы вышло 0,5 л розовой воды. В эту же емкость добавить еще 0,5 кг розовых цветов и долить 1,2 л мягкой воды. Перегонять на медленном огне до получения 0,4 л розовой воды. В ней настоять сахар. При желании самогон можно подсластить сиропом и отфильтровать.

Рецепт№2

Розовые лепестки растереть в ступке. Переложить в определенную емкость и засыпать солью. Толщина слоя соли приблизительно 1 см. Накрыть мокрым полотенцем и положить кружок с гнетом. Настаивать в течение месяца в прохладном месте (лепестки должны немного загнить). Все сложить в емкость, залить водой из расчета 1:1 (одна часть самогона), все перемешать и можно перегонять. Самогон необходимо перегнать 2 раза, так как первач будет содержать спирт из роз, следовательно, иметь сильный запах. При желании самогон можно подсластить и отфильтровать.

Розмариновый самогон

10 л двойного самогона, 400 г розмарина, 60 г соли, 1,2 кг сахара (для сиропа).

Соль перетереть с розмарином и залить самогоном. Содержимое поместить в определенную емкость и настаивать в течение 3 дней. После этого перегнать. При желании можно подсластить.

Рябиновый самогон

Рецепт № 1

10 л свежего хлебного кваса, 3 кг спелой рябины, 100 г дрожжей.

Рябину потолочь, добавить дрожжи, все смешать и залить свежим хлебным квасом. Еще раз все тщательно перемешать и поставить для брожения в теплое место, с температурой 15–17 єС. За емкостью следует наблюдать. Как только активное выделение газа прекратится, размешать и перегонять. Добавить б л самогона и перегнать еще раз, это поможет устранить неприятные запахи.

Рецепт № 2

В емкость высыпать рябину. Ягоды размять и залить самогоном двойной перегонки таким образом, чтобы емкость

заполнилась наполовину. Дрожжи добавляют из расчета 20 г на 1 л. Емкость плотно закрыть и настаивать в течение 2 недель. После чего перегнать, причем сделать это желательно 2 раза.

Рецепт№ 3

Размять ягоды рябины. Добавить 5 л воды, сахар и дрожжи, все перемешать и поставить в темное место для брожения. Емкость настаивать в течение 2 недель, после чего самогон можно перегонять.

Сахарный самогон

30 л теплой воды, 200 г дрожжей, 6 кг сахара, пучок сухого укропа и листья смородины.

В теплой воде растворить дрожжи и сахар. Все тщательно перемешать. Добавить сухой укроп и листья смородины для запаха. Емкость лучше всего поставить в теплое место. Настаивать в течение недели, затем перегнать. Перегонку прекратить, когда получится 6 л.

Свекольный самогон

Рецепт № 1

10 л патоки, 200 г дрожжей, 25 л воды.

Дрожжи развести и соединить с патокой. Затем разбавить водой, тщательно перемешать. Настаивать желательно в темном месте в течение недели. После чего самогон перегнать 2 раза.

Рецепт № 2

30 кг сахарной свеклы, 200 г дрожжей. Сахарную свеклу натереть на терке. Затем в теплой воде развести дрожжи и смешать со свекольной массой. Смесь желательно тщательно перемешать и поставить в теплое место. Настаивать в течение недели. Перегонять 2 раза.

Рецепт№ 3

8 кг сахарной свеклы, 6 кг сахара, 10 л воды, 500 г дрожжей.

Сахарную свеклу натереть на терке, отварить. Массу остужать, пока не станет теплой, и всыпать в нее сахар. В полученную массу влить теплую воду. Отдельно развести дрожжи и также влить в емкость с полученной ранее смесью. Тщательно перемешать и поставить в теплое место на 4 дня. Как только свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все перемешать. Смесь готова к перегонке. Лучше перегонять 2 раза.

Рецепт № 4

20 л свекольной жидкости, 2 кг полтавской крупы.

Приготовить свекольную жидкость: натереть свеклу и залить водой. Кипятить в течение 1,5 часа. Воду слить в подготовленную емкость и свеклу залить свежей водой. Снова прокипятить и

слить. Это проделать три раза. Емкость заполнить на *2 /3* объема. Затем добавить дрожжи (на 4 л воды – 40 г дрожжей). Смешать и настоять в течение двух недель (мы заметим, что образовалась пена). Добавить полтавскую крупу и настаивать неделю при температуре 20–22 ˚С. После влить еще 15 л свекольной жидкости и настаивать две недели. Самогон готов к перегонке.

Рецепт № 5

4 л свекольной жидкости, 40 г дрожжей.

Свекольную жидкость приготовить так же, как и в предыдущем рецепте. Дрожжи развести в небольшом количестве воды и смешать со свекольной жидкостью. Настоять до появления пены (примерно полмесяца). Если в смесь добавить такие компоненты, как сахар, картофель, то настаивать достаточно одну неделю. По окончании брожения можно начинать перегонку.

Сиропныйсамогон

30 л воды, 200 г дрожжей, 6 л любого сиропа.

Дрожжи развести в небольшом количестве воды и соединить с любым сиропом. Все перемешать. Затем в емкость добавить 30 л воды. Настаивать смесь в теплом месте в течение недели, после чего можно перегонять. Выход составит 7 л самогона.

Сливовый самогон

Рецепт№ 1

Зрелые сливы (можно слегка подгнившие), вода, дрожжи, сахар.

Самые зрелые, можно и слегка подгнившие сливы потолочь вместе с косточками. Воды добавить в таком количестве, чтобы масса превратилась в жидкую кашу. Развести кашу и влить в емкость. Дрожжи также растворить в небольшом количестве воды и влить в ту же емкость.

Все тщательно перемешать и поставить в теплое место примерно на 7 дней. После чего самогон перегнать 2–3 раза.

Рецепт№2

10 л воды, 12 кг слив, 1,5 кг сахара, дрожжи.

Сливы размять вместе с косточками. Сахар растворить в небольшом количестве воды и влить в полученную массу. Дрожжи развести в теплой воде, после чего соединить с массой. Все тщательно смешать и добавить воду. Перемешать и поставить в теплое место для брожения. Настаивать неделю, после чего самогон можно перегонять.

Самогон с сухофруктами

10 л воды, 3 кг сахара, 2 кг сухих яблок или груш (можно

взять другие сухофрукты), 300 г дрожжей.

Сухофрукты, будь то яблоки, груши, абрикосы, заварить горячей водой. Добавить сахар и все смешать. Сахар должен раствориться. Смесь остудить и только тогда влить дрожжи, которые растворить предварительно в небольшом количестве воды. Затем емкость с содержимым поставить в теплое место и настаивать неделю. Самогон готов к перегонке. Чтобы напиток получил определенный запах, перед перегонкой добавить небольшой пучок сухого чабреца. Выход должен составить 3,5 л самогона.

Тминный самогон

Рецепт № 1

18 л двойного самогона, 100 г кориандра, 50 г аниса, 200 г Ымина.

Кориандр, тмин и анис смешать и потолочь. В емкость влить самогон и добавить полученную массу. Настаивать 10 часов, после чего самогон можно перегонять. После перегонки желательно отфильтровать.

Рецепт № 2

5 л двойного самогона, 1 кг крупно истолченного тмина.

Тмин залить самогоном. Смесь тщательно смешать и дать настояться в течение 3 дней. После чего можно приступать к перегонке. Отфильтровать и при желании подсластить.

Рецепт № 3

3,5 л двойного самогона, 2,5 л мягкой родниковой воды, 50 г сухой лимонной корки, 50 г аниса, 50 г фиалкового корня, 400 г тмина.

Анис, фиалковый корень, сухую лимонную корку и тмин измельчить и смешать. Полученную массу залить самогоном, перемешать и поставить в теплое место. Настаивать 2 дня. После чего добавить мягкую родниковую воду, тщательно перемешать и приступить к перегонке. При желании самогон можно подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

Рецепт № 4

12 л самогона двойной очистки, 800 г сахара для сиропа, 1,8 кг тмина.

Тмин предварительно потолочь и залить самогоном. Настаивать 5 часов, после чего перегнать. После перегонки самогон можно подсластить сиропом.

Самогон с томатной пастой

30 л воды, 10 кг сахара, 1 кг томатной пасты, 0,5 л пива.

Томатную пасту развести в небольшом количестве воды,

добавить пиво. Полученную смесь вылить в емкость с водой. Сахар растворить и вылить в полученную смесь. Все тщательно перемешать и поставить в темное место. В течение 2 недель смесь настаивать, после чего ее можно перегонять.

Травный самогон

Рецепт № 1

50 г лаврового листа, 50 г корня вербены, 50 г тимьяна, 60 г черного тмина, 100 г мелиссы, 120 г лимонной корки, 12 л двойного самогона.

Лимонные корки измельчить, добавить мелиссу и немного потолочь. Затем добавить лавровый лист, тимьян и черный тмин. Все смешать и добавить измельченный корень вербены. Полученную массу смешать с самогоном. Настаивать 3 дня, после чего можно перегонять.

Рецепт№ 2

6 л двойного самогона, 1,5 кг сахара, 15 г шалфея, 15 г корицы, 15 гвоздики, 15 г майорана, 15 г мускатного ореха.

Шалфей, гвоздику, майоран, корицу и мускатный орех смешать в подготовленной посуде и немного потолочь. Сахар растворить в небольшом количестве воды. Смесь трав и сироп смешать, затем влить самогон и тщательно перемешать. Настаивать 2 дня, после чего можно перегонять.

Рецепт № 3

500 г сосновых шишек, 200 г золототысячника, 20 г листа черной смородины, 50 г любистока, 200 г полыни, 50 г мяты, 50 г бедренца, 50 г розмарина, 50 г малинового корня, 10 л двойного самогона.

Весь состав трав измельчить и смешать (кроме сосновых шишек). В емкость с самогоном положить шишки и полученную смесь трав. Настаивать 4 дня, после чего можно приступать к перегонке.

Рецепт№ 4

120 г лимонной корки, 100 г фисташков, 35 г ладана, 35 г аниса, 50 г кардамона, 50 г мускатного ореха, 50 г корицы, 20 г гвоздики, 10 л двойного самогона.

Лимонную корку, фисташки, мускатный орех сильно измельчить. В емкость положить гвоздику, корицу и кардамон. Деревянной толкушкой толочь 2 минуты. Затем все компоненты смешать и поместить в емкость с самогоном. Все смешать и настоять 3 дня. Самогон можно перегонять.

Рецепт № 5

10л двойного самогона, 400 г изюма, 100 г померанцевой корки, 20 г розмарина, 20 г мяты, 20 г можжевеловых ягод, 20 г

кипарисовых стружек, 20 г майорана, 20 г – шалфея, 20 г душицы, 20 г аниса, 20 г базилика, 20 г семян укропа.

Весь состав трав смешать и добавить изюм. Залить самогоном. Полученную смесь настаивать неделю, после чего можно приступать к перегонке.

Рецепта № 6

12 л двойного самогона, 130 г розмарина, 50 г лепестков розы, 50 г петрушки, 50 г дягиля, 50 г тмина, 50 г померанцевой корки, 50 г бадьяна, 50 г ревеня, 50 г лакричного корня, 50 г имбиря, 50 г калгана, 50 г корицы и 50 г кардамона.

Все травы измельчить. Залить самогоном и дать настояться неделю. Полученная настойка готова к перегонке, которую необходимо проводить на медленном огне.

Рецепт № 7

150 г шалфея, 150 г майорана, 150 г тмина, 120 г фисташков, 100 г лимонной корки, 20 г гвоздики, 20 г корицы, 20 г можжевеловых ягод, 20 г мускатного цвета, 20 г мускатного ореха, 20 г кардамона, 20 г ладана, 800 г изюма, 15 л самогона двойной перегонки, 100 г черного хлеба, 20 г меда.

Травы измельчить и добавить изюм. В течение 5 минут в подготовленной емкости истолочь все деревянной толкушкой, после чего соединить с самогоном и тщательно перемешать. Черный хлеб намазать медом и положить в самогон. Настаивать неделю в тепле, после чего перегонять, желательно на медленном огне.

Рецепт № 8

12 л двойного самогона, 800 г изюма, 50 г фисташков, 45 г корицы, 20 г калгана, 20 г мускатного ореха, 20 г мускатного цвета, 20 г фиалкового корня, 20 г ладана, 15 г гвоздики.

Фисташки, мускатный орех, фиалковый корень, ладан сильно измельчить. В подготовленной емкости истолочь изюм, добавить все компоненты, входящие в состав данного рецепта: фисташки, корицу, калган, мускатный орех, мускатный цвет, фиалковый корень, ладан, гвоздику. Все смешать и в течение 2 минут толочь деревянной толкушкой. Смесь готова. В самогон высыпать полученную массу, тщательно смешать и настаивать неделю. Настойка готова. Перегонять на медленном огне.

Рецепт № 9

15 л двойного самогона, 200 г изюма, 200 г фисташков, 50 г померанцевой корки, 50 г корицы, 35 г кардамона, 35 г мускатного цвета, 35 г мускатного ореха, 35 г ладана, 30 г гвоздики, 100 г черного хлеба, 20 г меда.

В самогон положить черный хлеб, обмазанный медом (любым). Все компоненты, входящие в состав данного рецепта,

измельчить и поместить в емкость с самогоном. Тщательно перемешать. Настаивать неделю, желательно в теплом месте. Добавить изюм и перегонять на медленном огне.

Французская водка

Рецепт № 1

10 л виноградного вина, 600 г дрожжей.

Дрожжи растворить и смешать с 10 л виноградного вина. Перегонять следует дважды.

Рецепт № 2

35 л самогона, 9 л молока, 6 л виноградного вина, 2,5 кг изюма, 1,5 кг хлеба, 800 г сахара.

Самогон смешать с б л молока. Полученную смесь перегонять до тех пор, пока не получится 20 л, после чего перегонку прекратить. Затем смешать б л виноградного вина и 3 л молока. В небольшом количестве воды растворить сахар и в сироп положить толченый изюм. Полученную массу соединить со смесью вина с молоком. Тщательно смешать и добавить ржаной хлеб, который предварительно следует порезать. Полученный состав смешать с самогоном и перегнать. Выход должен составить 12 л.

Рецепт № 3

35 л самогона, 9 л молока, 3 л мягкой родниковой воды, 3 кг ржаного хлеба, 3 л белого вина, 1 кг изюма, 500 г сахара.

6 л молока смешать с самогоном и перегнать. Ржаной хлеб, мягкую родниковую воду и оставшиеся 3 л молока смешать, соединить с самогоном и перегнать еще раз. Затем растворить сахар, добавить толченый изюм и залить белым виноградным вином. Все смешать с самогоном и поставить в прохладное место на неделю (при этом плотно закупорить емкость). На 8-й день самогон можно перегонять.

Рецепт № 4

1 кг изюма, 10 л двойного самогона.

Изюм измельчить и залить самогоном. Настаивать 2 суток, после чего можно перегонять.

***Рецепт*№ 5**

Используют загнившие ягоды и фрукты. Емкость наполнить плодами и залить водой таким образом, чтобы она закрывала фрукты на 2–3 см. В емкость также добавить виноградное вино и дрожжи. На 10 л водно-фруктовой смеси – 1л вина и 50 г дрожжей. Поставить на 3 суток в теплое место, после чего перегнать 3 раза.

Самогон из халвы

20 л воды, 10 кг халвы, 20 г мяты (для устранения запаха),

дрожжи.

Халву предварительно развести в небольшом количестве воды. Затем в емкость с 20 л воды поместить растворенную халву, дрожжи и мяту. Все содержимое тщательно смешать и поставить в теплое место на неделю. После чего самогон можно перегонять. Выход составит 10 л.

Хлебный самогон

Рецепт № 1

1,5 кг хлебных сухарей (лучше использовать бородинский пшеничный хлеб), 5 л воды, 10 л самогона, 40 г корицы, 30 бутонов гвоздики.

Сухие корки, гвоздику и корицу залить самогоном, настоять неделю. В полученную настойку добавить воду и перегнать. Выход должен составить 10 л самогона.

Рецепт№ 2

6 кг пшеницы (можно взять рожь, ячмень и т. д.), 10 л воды, 5 *булок черного хлеба, 10 кг картошки, 1 кг дрожжей.*

Любое зерно (к примеру, пшеницу) прорастить, а затем перемолоть. Сварить картошку и смешать с перемолотой пшеницей. В воде размочить черный хлеб и соединить с полученной ранее массой. Все тщательно перемешать и добавить растворенные дрожжи. Еще раз перемешать и поставить на неделю в теплое место, после чего можно приступать к перегонке. Перегонять 2 раза.

Рецепт № 3

4 кг пшеницы, 31 л воды, 11 кг сахара.

Смолоть пшеницу. 1 кг сахара растворить в небольшом количестве воды и добавить в смолотую пшеницу. Все залить 3 л воды и настаивать в теплом месте 6 дней. Затем добавить еще 20 л воды и 5 кг сахара и настаивать неделю. После чего брагу процедить и перегнать 2 раза. Массу (т. е. отходы) не выбрасывать. К ней добавить 5 кг сахара и 8 л воды, тщательно перемешать и поставить в теплое место. Настаивать около 10 дней. Теперь брагу можно перегнать, желательно 2 раза.

Рецепт№ 4

Для приготовления самогона по данному рецепту взять пшеницу, рожь, ячмень, горох или кукурузу. Кукурузу, например, замочить в теплой воде и разложить слоем не толще 2 см. Пока кукуруза прорастает, необходимо следить за тем, чтобы зерно не прокисло. Проросшее зерно высушить и смолоть на муку. Понемногу добавлять кипяченую воду, постоянно помешивая. Жидкость довести до состояния жидкого киселя. Емкость нужно теплее укрыть и настаивать 10–12 часов. Когда смесь остынет до

комнатной температуры, добавить дрожжи – на 2 ведра закваски положить 500 г дрожжей. Тщательно смешать и настаивать неделю. Самогон готов к перегонке.

Рецепт № 5

Любое доступное зерно прорастить, при этом следить, чтобы оно не прокисло. Проросшее зерно высушить и смолоть на муку. Картошку сварить и потолочь. Добавляя постепенно воду, довести смесь до киселеобразного состояния. При помешивании подсыпать солодовую муку. Остатки высыпать сверху и оставить на 15 часов. Тщательно перемешать и добавить 0,5 кг дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Эту смесь настаивать 6 дней, после чего можно перегонять. На ведро солода берут 2 ведра картошки.

Рецепт № 6

30 л воды, 0,5 кг Орожжей, 10 кг пшеницы.

Пшеницу прорастить, высушить и перемолоть. В небольшом количестве воды разбавить дрожжи, смешать с перемолотой пшеницей и залить водой. Настаивать в теплом месте до тех пор, пока смесь не перебродит. После чего перегнать 2 раза.

Рецепт № 7

Зерно замочить, просушить на противнях в течение двух дней и досушить в печи. Оно должно высохнуть так, чтобы при раскусывании слышался хруст. Затем его перемалывают. На 8 кг смолотого зерна берут два ведра горячей воды и тщательно перемешивают. Через два часа доливают еще два ведра горячей воды и вновь перемешивают. В емкость добавляют заранее разведенные дрожжи и настаивают 3 дня, после чего можно перегонять.

Чайный самогон

300 г зеленого чая, 4 л воды, 7 л самогона.

200 г хорошего зеленого чая заварить 1,5 л крутого кипятка, плотно накрыть, настоять и процедить. Самогон смешать с полученной заваркой, настаивать неделю. Затем добавить еще 100 г зеленого чая и 2,5 л кипяченой воды. После того как получится 4 л самогона, перегонку прекратить. Подсластить по вкусу можно сиропом. Отфильтровать.

Самогон из фруктово-ягодного сока

300 г дрожжей, 10 л сока.

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды и смешать с соком. Настаивать в темном месте (желательно теплом) 2 недели. Перегнать. Выход составит 3 л.

Шалфейный самогон

Рецепт № 1

20 л двойного самогона, 400 г шалфея, 50 г сиропа, 50 г кориандра.

Шалфей, укроп и кориандр залить самогоном. Перегонять желательно на медленном огне. При желании можно подсластить сиропом. Отфильтровать.

Рецепт№ 2

12 л самогона, 200 г шалфея, 60 г шиповника (можно взять розовый цвет), 50 г кориандра, 25 г укропа.

Шалфей, шиповник, кориандр и укроп смешать и залить самогоном. Емкость плотно закрыть и настаивать 2 дня. Затем можно перегонять. Подсластить по вкусу сиропом.

Яблочный самогон

Рецепт № 1

Яблоки измельчить, при желании натереть. На ведро массы взять 1 кг сахара и 50 г дрожжей. Дрожжи и сахар растереть в небольшом количестве воды, перемешать и настаивать в темном месте неделю. Перегонять желательно 2 раза.

Рецепт № 2

Свежие яблоки залить самогоном, чтобы они были покрыты жидкостью на 3 см. Массу настаивать 6 месяцев.

По истечении времени процедить содержимое, слить в кастрюлю. Кастрюлю поставить на огонь и три раза довести до кипения. Проделывать эту работу следует аккуратно и внимательно, чтобы самогон не вспыхнул. Можно подсластить по вкусу. Кастрюлю поставить в прохладное место. Как только гуща осядет на дно, самогон процедить. Воду доливать из расчета – на 10 л самогона 3 л воды. Перегнать и отфильтровать.

Самогонза2часа

30 л воды, 10 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л молока.

Дрожжи и сахар развести в теплой воде и смешать с водой и молоком. Залить в стиральную машину и крутить 1,5–2 часа. Когда отстоится, можно перегонять.

Самогон за24 часа

Рецепт № 1

20 л теплой кипяченой воды, 2 кг картофеля, 4 булки черного хлеба, 0,5 л молока, 0,5 кг дрожжей, 5 кг сахара.

Картофель отварить и потолочь. Добавить хлеб (размочить в теплой воде) и молоко. Смесь перемешать. Сахар и дрожжи растворить в небольшом количестве теплой воды. Смесь

соединить с сахаром и дрожжами, тщательно перемешать, и добавить 20 л теплой кипяченой воды. Еще раз перемешать и настаивать 24 часа. После чего можно перегонять.

Рецепт № 2

15 л теплой воды, 0,5 кг дрожжей, 5 кг сахара, 1 л молока, 1 кг гороха.

Сахар и дрожжи растворить в небольшом количестве воды, добавить теплые молоко и воду. Всыпать туда горох и настоять 24 часа, после чего можно перегонять. Выход – 5 л.

Начинающим винокурам следует иметь в виду, что при использовании эффективных аппаратов из 7 кг сахара можно произвести 10 л высококачественного самогона. Если взять сахара больше, то он уйдет в отходы, так как не будет участвовать в брожении.

Глава 2
ВОДКА

Первоначальное значение слова «водка» связано со спиртовым лекарственным настоем (лат. «аква вита» – вода жизни).

Водки, так же как и настойки, приготовленные в домашних условиях, обладают лечебными свойствами.

Это крепкий напиток, смесь спирта с водой и медом (можно использовать сахарный сироп), прошедшая обработку в ректификационной колонке из активированного угля.

Существуют два способа приготовления водки:

1) перегонка;

2) «холодный путь» (соединение спирта и воды в определенных пропорциях)

ПЕРЕГОНКА

Процесс перегонки в домашних условиях очень труден. Он требует изготовления перегонного аппарата, сложного по конструкции. На этом способе изготовления мы останавливаться не будем.

«ХОЛОДНЫЙ ПУТЬ»

Это процесс смешивания воды и спирта в определенных пропорциях, в зависимости от того, какой крепости нам надо получить водку.

Для приготовления высококачественной водки требуется только мягкая вода. Лучше всего использовать родниковую, в крайнем случае, подойдет кипяченая, которую необходимо быстро остудить. Дистиллированная вода улучшает вкусовые качества напитка.

В приготовлении водок оптимальным соотношением между компонентами считается 3:2, где на 3 части воды берутся 2 части спирта. Для точного определения количества растворов используется специальная мерная посуда.

Содержание градусов в полученном растворе измеряют с помощью специального прибора – спиртомера, который можно приобрести в специализированных магазинах «Медтехника».

При изготовлении водок таким способом необходимо для качества готового напитка выполнить ряд требований:

1. Спирт вливают в воду (но ни в коем случае не наоборот!) и полученный раствор тщательно перемешивают. Если емкость, в которой находится раствор, плотно закрывается, то ее хорошо взбалтывают.

2. Во время перемешивания в раствор добавляют водный раствор меда (приготовленный в соотношении меда и воды 1:1) или сахарный сироп, приготовленный из 3 чайных ложек сахара на 1 литр раствора.

Для того чтобы обыкновенной водке или спирту, приобретенному в торговой сети, придать оригинальные аромат и вкус, используют несколько приемов «облагораживания», которые включают в себя подкрашивание и подслащивание.

Приготовление сиропа для подслащивания водок. Для подслащивания готовят сироп: составляющие компоненты, а это сахарный сироп и вода, берутся в соотношении 1:1, т. е. на 1 кг сахара идет 1 л воды.

Сахар и воду помещают в отдельную кастрюлю и кипятят на медленном огне. При этом необходимо постоянно снимать пенку, образующуюся на поверхности. Сироп будет готов только тогда, когда перестанет появляться «нежелательная» пенка. После этого снимают с огня и остужают. Затем 14 дней настаивают сироп, после чего он готов окончательно.

Чтобы подсластить водку полученным сиропом, берут j сиропа на 1 л воды. Но вообще количество сахара,

присутствующего в водке, зависит от вашего вкуса – при желании можно долить либо меньше, либо больше.

При смешивании спирта и сиропа (или меда) происходит химическая реакция, выделение газов и нагревание раствора.

Как только прекратится выделение газов, это означает, что реакция уже закончилась, раствор перемешался и теперь имеет однородную массу.

Придерживаясь классической технологии, полученный раствор пропускают через колонку с активированным углем, но в домашних условиях можно сделать следующее: вложить в сосуд с водкой-сырцом несколько таблеток активированного угля и тщательно взболтать.

Полученный раствор настаивают в течение 2 часов в теплом месте (достаточно комнатной температуры) и процеживают через плотную ткань. Водка практически готова. Ее разливают в бутылки, плотно закупоривают и ставят в прохладное место, где температура не превышает 3–4 ˚С. Только при таких условиях приготовленный напиток приобретает приятный вкус, а привкус спирта практически исчезает.

Любители ароматных напитков вместе с медом добавляют в водку небольшое количество настоя из трав (это могут быть мята, зверобой и т. д.). При желании напитку придается любой цвет.

ОКРАШИВАНИЕ ВОДКИ

Окраску водки проводят после подслащивания. Это позволяет сохранить качество напитка и придать желаемый цвет.

Процесс получения красителей и приготовление из них настоек мы подробно описали в главе «Окрашивание самогона». Этот способ изготовления настоек-красителей прекрасно подойдет и для водки.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОДКИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Анисовая водка

Рецепт № 1

1 л водки, 40 г аниса, 5 г тмина, 5 г сухой лимонной корки, 5 *г уксуса, 3 г фиалкового корня.*

Чтобы приготовить водку по данному рецепту, вначале нужно приготовить настойку. Лимонную корку, фиалковый корень измельчить, а анис, тмин, укроп поместить в отдельную посуду и потолочь деревянной толкушкой. Затем добавить измельченный корень фиалки и сухую лимонную корку. В полученную массу влить 5– 10 г водки и еще потолочь. Полученную массу поместить в емкость, приготовленную для настойки и залить водкой. Накрыть крышкой и настаивать в течение 15 дней. После чего процедить через двойной слой марли. Плотно закупорить и поставить в прохладное место на хранение.

Рецепт № 2

1л водки, 40 г аниса, 2 г укропа, немного (по щепотке) белой корицы, померанцевой и лимонной корки, имбиря, поваренной соли.

Сухую лимонную и померанцевую корку натереть на терке. В 1,5-литровый баллон положить корку, анис, укроп, белую корицу, имбирь, поваренную соль и залить водкой. Настаивать три недели, после чего содержимое процедить и, плотно закупорив, поставить в прохладное место на неделю.

Девясило-анисовая водка

5 *л водки, 400 г корня девясила, 100 г аниса, 1 горсть бузинного цвета.*

Корень девясила, анис и бузинный цвет измельчить и потолочь в деревянной миске. Затем полученную массу переложить в баллон и залить водкой. Настаивать три недели, после чего процедить, разлить по бутылкам и, плотно закупорив, поставить на хранение в темное прохладное место, можно в погреб, на неделю.

Лимонная водка

Рецепт № 1

1 л водки, 100 г лимонной корки, 10 г фиалкового корня.

Специи измельчить, сложить в баллон и залить водкой. Накрыть пластмассовой крышкой и поставить в теплое место. Настаивать в течение 25 дней, после чего процедить и

употреблять. Хранить в прохладном месте.

Рецепт№ 2

1 л водки, 200 г лимонной корки, щепотка соли.

Свежую лимонную корку измельчить, сложить в деревянную миску, всыпать щепотку соли и потолочь деревянной толкушкой. Полученную массу поместить в баллон и залить водкой. Настаивать в прохладном месте (желательно темном). Настой готов через 3 недели. Процедить через двойную марлю и разлить в бутылки. Плотно закупорить и поставить на хранение. Лучше всего хранить в погребе.

Лавровая водка

1 л водки, 40 г лавровых ягод, по щепотке мяты, вероники, иссопа, соли.

Лавровые ягоды, мяту, веронику и иссоп со щепоткой соли залить 7—10 мл водки. Деревянной толкушкой немного потолочь и переложить в баллон. Залить водкой и накрыть пластмассовой крышкой. Настаивать три недели. После чего процедить. Полученный настой можно по вкусу подсластить и придать ему любую окраску, можно зеленую.

Листовка

Для этой настойки лучше всего взять молодые листочки черной смородины, только что распустившиеся, можно использовать и старые листья, собранные в начале лета. Для хранения требуются бутылки из темного стекла: зеленые или коричневые. Заготовку листьев проводят в сухую погоду. Их нужно сполоснуть от пыли и просушить в прохладном месте. Каждую бутылку заполнить просушенными листьями (обязательно, чтобы они были сухими). Залить водкой и плотно закупорить. Настаивать в темном теплом месте. Через два дня бутылки раскрыть и процедить содержимое в чистую посуду. Листья, которые мы использовали для настойки, отжимать ни в коем случае не нужно, так как в настойке может образоваться муть. После фильтрации подсластить по вкусу и опять разлить в темные, чисто вымытые (но сухие!) бутылки. Настойка получается зеленого цвета, поэтому подкрашивать ее не нужно. Бутылки плотно закупорить и поставить в прохладное место для хранения. Лучше всего настойки на водке хранить в погребе (или подвале). Перед подачей на стол бутылки можно поставить в холодильник.

Можжевеловая водка

1 л водки, 200 г можжевеловых ягод.

Ягоды потолочь и полученную массу поместить в баллон.

Накрыть пластмассовой крышкой и настаивать в течение трех недель (лучше в теплом месте). Затем настойку процедить и разлить в темные бутыли. Процеживать лучше через двойной или тройной слой марли. Ягодную массу также хорошенько отжать и смешать с водкой. От цвета ягод водка приобретет цвет. При желании подсластить по вкусу. Бутылки с настоянной водкой плотно закупорить и поставить в погреб на хранение. Употреблять такую водку лучше всего после того, как она простоит в погребе 10–14 дней.

Мятная водка

1 л водки, 120 г мяты.

Молодые листья мяты собрать, промыть и просушить так, чтобы на них не было воды. Листья для этой настойки можно использовать и сухие, только взять их в два раза меньше.

Сложить все в чистый баллон и залить водкой. Накрыть пластмассовой крышкой и настаивать в теплом месте. Водка будет готова через 3 недели, после чего ее процедить (но листья не отжимать), по желанию можно подсластить. Для хранения лучше всего использовать бутылки из темного стекла. Настойку разлить и плотно закупорить. На хранение опустить в подвал.

Чтобы настойку делать зимой, мяту следует заготовить летом. Приготовленная водка получает красивый зеленый цвет. Если все же она бледная, то можно добавить красящую настойку.

Водку можно настоять либо только на гвоздике, либо на корице, а можно также использовать смесь гвоздики с корицей.

Гвоздичная водка

Для ее приготовления на 1 л жидкости нужно взять 50 г сухой гвоздики. Поместить ее в емкость и залить водкой. Полученную смесь накрыть крышкой и поставить в темное, желательно теплое место. Через 15 дней настойка готова. Ее следует процедить и подсластить по вкусу. Разлить по бутылкам, плотно закупорить и поставить в погреб на хранение.

Коричная водка

60 г корицы, 1 л водки.

Компоненты смешать и, накрыв полиэтиленовой крышкой, поставить в темное место. Через 20 дней процедить и подсластить. При желании можно окрасить водку в любой цвет, используя при этом натуральные красители.

Корично-гвоздичная водка

50 г гвоздики, 50 г корицы, 1 л водки.

Гвоздику и корицу смешать, добавить 10 мл водки и потолочь деревянной толкушкой. Полученную массу поместить в банку и залить 1 л водки. Накрыть крышкой и поставить в теплое место. После того как водка простоит 3 недели, ее можно процедить. Прежде чем разлить по бутылкам, ее можно подкрасить в желаемый цвет и подсластить по вкусу. Хранить в бутылках в прохладном месте.

Перцовка

1 л водки, немного черного перца в зернах (можно добавить щепотку соли).

Один из любимейших напитков во время застолья. Это объясняется приятным вкусом и своеобразным запахом.

Перец поместить в банку и залить водкой. Накрыть полиэтиленовой крышкой и настаивать в темном месте месяц, после чего ее процедить. При желании можно подсластить и придать желаемый цвет. Разлить по бутылкам и плотно закупорить. Хранить в темном, прохладном месте.

Померанцевая водка

Померанцевую корку (грейпфрут) можно использовать как свежую, так и сухую. Если нет померанцевой корки, то ее можно заменить коркой 3–4 зеленых апельсинов (эффект будет такой же).

На 1 л водки берем 100 г свежей корки. Все помещаем в стеклянную банку и закрываем крышкой. Настаиваем в теплом месте 14 дней, после чего процеживаем и подкрашиваем. Можно подсластить по вкусу.

Разливаем в бутылки, закупориваем и ставим в погреб. Лучше всего водку употреблять после того, как она еще неделю простоит в погребе.

Рябиновая водка

Рецепт № 1

Ягоды рябины собирают после того, как ее прихватят легкие морозцы. Со снятых гроздей ягоды отделяют в чашку. Их обливают сначала холодной водой, а затем тщательно промывают в теплой, чтобы избавиться от пыли и грязи. Лучше всего мыть в проточной воде.

Ягоды рассыпают на полотенце, дают стечь воде и обсохнуть.

Посуду для настаивания лучше всего выбирать либо деревянную, либо стеклянную. В процессе приготовления можно использовать эмалированную (например, для мытья ягод). Но нужно иметь в виду, что кастрюлю мы не сможем плотно закрыть,

вследствие этого пока будем настаивать водку, она может вся испариться. Чтобы этого не произошло, к выбору посуды нужно подходить тщательно.

Наполняем банку ягодами (ни в коем случае не придавливаем, ягоды должны помещаться свободно) и заливаем водкой.

Для приготовления настоя можно использовать деревянный бочонок, но в погребе его следует расположить так, чтобы он не касался земли (под дно желательно поместить подставку, чтобы бочонок находился не менее 10 см от земли).

Емкости, наполненные ягодами и залитые водкой, плотно закрываем и помещаем в темное, прохладное место.

Через сутки просматриваем емкости: если ягоды впитали жидкость, то водки следует добавить еще. И опять плотно закупорить и настаивать.

Наблюдаем в течение 4–5 дней, при необходимости пополняем емкости новой порцией водки.

Спустя 12–14 дней в деревянный бочонок ввинчиваем кран и всю водку сливаем. Затем снова заливаем в бочонок через верхнее отверстие.

Если для настоя мы выбрали стеклянную посуду, будь то бутылка или банка, водку нужно полностью вылить из емкости и через 15–20 минут залить обратно.

Настаивать желательно подольше, 6–8 недель, после чего ее можно пить.

Если емкость вмещает 5–6 л (и не менее), то, настояв 20 дней, можно слить 1 бутылку (0,5 л водки) и залить рябину свежей водкой. Бутылку плотно закупорить и засмолить. Через 2–3 недели проделать то же самое: слить 0,5 л настойки, плотно закупорить, засмолить и опустить в погреб на хранение, а рябину долить новой порцией водки.

Данную водку желательно хранить не менее года, после чего она будет иметь удивительный вкус и аромат.

Из емкости настоянную водку можно отливать До тех пор, пока у нее сохраняется приятный аромат. Затем слить, ягоды подавить через двойную марлю и смешать с полученной водкой. Разлить по бутылкам, засмолить и поставить в погреб на хранение, причем время от времени встряхивать. Такая процедура значительно улучшает вкус напитка и сокращает срок приобретения высоких вкусовых качеств.

Рецепт № 2

Спелую красную рябину кладут в глиняный горшочек и помещают в микроволновку (или духовку). Ягоды распаривают до тех пор, пока они не станут мягкими (но ни в коем случае не

сухими).

Для приготовления рябиновой водки по данному рецепту очень важно проследить за ягодами, ведь от них во многом зависит вкус напитка. Очень важно, чтобы ягоды не подгорели.

Подготовленную рябину кладут в баллон и заливают водкой. Настаивать до тех пор, пока жидкость не приобретет темно-янтарной окраски, после чего ее процедить, разлить по бутылкам. Плотно закупорить, поместить на хранение. Для рябиновки не обязательна стеклянная посуда с темным стеклом.

Розовая водка

200 г лепестков роз сварить в 100 г сахара. Полученную массу остудить, поместить в баллон и дать настояться (плотно накрыв полиэтиленовой крышкой). Настаивать в течение 20 дней, после чего процедить.

Если розовый запах окажется слабым, то собрать еще 200 г лепестков розы и сварить в 50 г сахара. Залить массу полученной водкой и настоять в течение 13–15 дней. После чего процедить, разлить по бутылкам, плотно закупорить и поставить в темное прохладное место на хранение.

Смородинная водка

5 *л водки, 400 г красной или черной смородины.*

Ягоды черной или красной смородины тщательно моют проточной водой, удаляя хвостики. В приготовленную посуду помещают ягоды и заливают водкой. Плотно закупоривают и настаивают в течение месяца, после чего процеживают, разливают по бутылкам и, плотно закупорив, опускают в погреб на хранение (можно в любое другое прохладное место).

Тминная водка

В чистую посуду помещают семена тмина и заливают водкой. Плотно закрыв, настаивают б недель. После чего настойку процеживают и добавляют сахар или мед по вкусу. Сахар (или мед) растворить в небольшом количестве водки, а уже потом смешивать со всей массой. Водку с сиропом размешивают, разливают по бутылкам, плотно закупоривают и ставят в холодное место на хранение.

Французская водка

5 *л 80 %-ного спирта, 2,5 л воды, 50 г уксусного эфира.*

Все тщательно смешивают. Для того чтобы получить золотистый цвет, водку окрашивают жженым сахаром.

Шиповниковая водка

5 л водки, 400 г шиповникового цвета, 100 гімеда, 100 г воды.

Шиповниковый цвет выпаривают в пчелином меду и воде. Полученную массу процеживают с водкой и тщательно перемешивают. Плотно закрывают и настаивают 14–15 дней. После чего разливают по бутылкам и закупоривают. Бутылки с водкой лучше всего хранить в прохладном сухом месте.

Глава 3
НАСТОЙКИИ НАЛИВКИ

НАСТОЙКИ

Спиртовой напиток, настоянный на ягодах, плодах и травах, принято называть настойкой. Она готовится более простым способом, нежели наливка. Основой для настойки являются водка, спирт и высококачественный самогон.

Настойки делятся на крепкие горькие и сладкие.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАСТОЕК

Горькие крепкие настойки

Крепость таких настоек составляет 30–45°. Они подаются вместо водки к мясным и рыбным блюдам, соленым и острым закускам.

Для изготовления горьких настоек обычно используют свежее или засушенное сырье – корни, травы, листья, цветы и плоды. Настойки полезны для организма в целом – ведь они настаиваются на лекарственных растениях, которые улучшают процессы обмена веществ, и т. д. К примеру, зайдем в любую аптеку и что увидим? Настойки валерианы, пиона, боярышника и т. д., перечислять можно очень долго. Готовя настойки, мы создаем дома маленькую «зеленую аптеку».

В приготовлении настоек можно использовать также цедру (кожицу) цитрусовых, скорлупу грецких и кедровых орехов, содержащие лекарственные и ароматические вещества. Наличие вредных и ядовитых для организма компонентов исключено, так как это натуральное сырье. Выбор исходного сырья – дело вкуса.

Но следует иметь в виду, что при изготовлении настойки лучше немного недоложить сырья, чем положить лишнего.

Обычно настойка готова, после того как она настоялась 10–14 дней. Затем ее необходимо процедить, а сырье выбросить, оно уже непригодно, все целебные и ароматические вещества отданы водке.

Сладкие настойки

Содержание спирта в таких настойках составляет 20–23 °. В основном это слабенькие настойки, которые подают к десерту. Они представляют собой как бы «наспиртованный» сок плодов и ягод, в меру засахаренный и сохраняющий аромат и вкус натуральных растительных продуктов. Приготовить сладкие настойки можно различными способами, существует большое количество рецептов, многие из которых «фирменные», передававшиеся в семьях винокуров из поколения в поколение.

Простые рецепты настоек из ягод малины, клубники, ежевики и других плодов одинаковы. Приготовить их можно довольно быстро. Вот один из рецептов:

1 кг любых ягод (чисто вымытых и тщательно отобранных) помещают в банку и заливают примерно 1 л водки (она обязательно должна прикрыть все ягоды на 1 см). Если этого не произошло, мять ягоды не следует ни в коем случае! Лучше добавить немного водки. Вкус от этого не испортится. Банку с

содержимым накрывают полиэтиленовой крышкой и ставят на солнце (можно на окно). И уже через трое суток настойка насыщается ароматом ягод или фруктов и приобретает желаемый цвет. Настойка готова после того, как она простоит то время, которое указано в рецепте. После чего смесь процеживают, фильтруют и ставят в прохладное место для хранения. Настойки подслащивают сахарным песком или сиропом.

Брусничная настойка

Для приготовления настойки берут спелую бруснику, наполняют половину емкости и заливают водкой. Настаивать необходимо 2–3 месяца, выбрав теплое место. Настойку процеживают, и при желании изменить цвет используют либо клюквенный сок, либо настойку кошенили. Смешивают с сахарным сиропом и разливают в приготовленные бутылки.

Многие опытные винокуры готовят брусничную настойку из полынной. Такой способ делает ее ароматнее и крепче.

Полынная настойка

3-литровый баллон наполняем на половину емкости свежей полынью. Заливаем водкой и настаиваем 15–20 дней.

Если же в качестве исходного сырья мы возьмем сушеную траву, то на V*4* бутыли ее потребуется 200 г. Особенно ароматной настойка получится в том случае, если в полынь одновременно с водкой положить цедру от 5 лимонов.

Целебная настойка

Ее употребляют в медицинских целях: при потере аппетита, от тошноты, запора, глистов и т. д.

Рецепт № 1

1,2 л водки, по 4 г калгана, цитварного корня, имбиря, горечавки, ревеня и сабура.

Все компоненты помещаем в 3-литровый баллон и заливаем 1,2 л водки. Настаиваем в течение 20 дней, после чего процеживаем. Настойка готова. Ее разливают в бутылки, плотно закупоривают и ставят в прохладное место на хранение.

Рецепт № 2

1,2л водки, по 4 г аниса, богородской травы, ромашки, калгана и укропа.

Смесь помещаем в баллон и заливаем 1,2 л водки. Плотно закрываем и ставим на солнце. Настаиваем 20–25 дней, после чего напиток готов. Фильтруем, разливаем в бутылки и ставим на хранение в прохладное место.

НАЛИВКИ

Наливка представляет собой алкогольный напиток, полученный на спиртовой основе. Для его приготовления необходимо брать самогон или водку высшей очистки. Это делают для того, чтобы полученный напиток не напитался сивушным маслом, которое резко ухудшит качество наливки.

Наливки – слабоалкогольные и содержат от 18 до 20° алкоголя. Готовят их из натуральных соков плодов и ягод с добавлением лимонной кислоты и сахара, которого содержится довольно большое количество – около 40 %.

Наливки готовят по-разному, на основе различных рецептов. Среди предложенных вам рецептов есть и старинные, «фирменные».

Для приготовления наливок лучше брать стеклянные баллоны, так как у них широкое горлышко. Бутылки неудобны в применении и подойдут только в том случае, если мы делаем небольшое количество напитка либо в качестве исходного сырья берем мелкие ягоды, вроде малины, смородины и т. д.

Технология приготовления этих напитков включает в себя процесс настаивания и сцеживания. Ягоды и фрукты тщательно моют в холодной проточной воде, дают воде стечь. Крупные фрукты, такие как яблоки, груши, айва и т. д., лучше измельчить, нарезать мелкими кусочками. Фрукты должны занять чуть больше половины емкости. Самогоном или водкой заполняют посуду, оставляя 5–6 см (можно чуть больше, но никак не меньше). Настаивают в теплом месте. Во время настаивания емкость каждый день взбалтывают и переворачивают, для того чтобы раствор стал однородным.

Наливки обычно выдерживают до тех пор, пока травы и ягоды не отдадут своих ароматических веществ. Обычно в рецептах сообщается количество дней для настаивания, так как срок приготовления зависит от качества и количества выбранного сырья. После того как напиток выстоял нужное количество дней, его сцеживают, разливают в бутылки и закупоривают. Срок хранения неограничен.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЛИВОК

Наливка «Ассорти»

1 кг абрикосов, 1 кг клубники, 1 кг малины, 1 кг вишни, 1 кг черной смородины, 2,5 кг сахара, 5 л водки.

Лучше всего взять стеклянный 10-литровый баллон. Так как фрукты и ягоды созревают не одновременно, на дно банки кладут 1 кг клубники и засыпают 0,5 кг сахара. Закрывают, ставят в теплое место. Когда созреют абрикосы, их моют, просушивают, укладывают на клубнику и засыпают 500 г сахара. Заливают водкой, прикрывая на 1 см слой абрикосов. То же самое проделывают, когда созреют вишни, малина и черная смородина, пересыпая каждый слой 500 г сахара.

Брусничная наливка

Рецепт № 1

100 г сухой полыни, 5 л водки (или самогона), 500 г зрелой брусники, сахар (из расчета 100 г на каждую бутылку полученной наливки).

Молодую зеленую полынь, собранную весной и высушенную, залить водкой. Настоять. Осенью собрать зрелую бруснику и залить настоянной полынной водкой. Настаивать в помещении со средней температурой 2 месяца, затем слить и подсластить.

Рецепт № 2

3 кг ягод брусники, 3 л водки, 1 л воды.

Ягоды брусники поместить в емкость и залить водкой и водой. Настаивать в течение двух недель, после чего перелить в другую посуду. По вкусу подсластить сиропом и, после того как напиток отстоится, разлить по бутылкам.

Вишневая наливка

Рецепт № 1

2 кг очищенных вишен (лучше взять кислые сорта, так как из них получается более ароматная наливка), 5 л водки (самогона).

Из вишен лучше всего удалить косточки (сократится срок настаивания). Ягоды поместить в приготовленную емкость и залить водкой (высококачественным самогоном). Настаивать в течение 40 дней, после чего наливку процедить. Подсластить сиропом по вкусу. Разлить по бутылкам и поставить в темное прохладное место.

Рецепт № 2

5 кг вишен, 5 *л водки.*

Для этой наливки вишни подготавливаются особым способом. Во-первых, подойдут только те ягоды, которые хорошо созрели, «черного» цвета. Их раскладывают на специальном стеллаже в один ряд – сушить. Перед тем как вечером перенести стеллаж в помещение, нужно проверить, не липнут ли ягоды к рукам, тогда они готовы к приготовлению наливки, в противном случае их требуется подсушить еще. Вишни нельзя оставлять на ночь на улице, роса может быть для них губительна.

Если вишни липнут к рукам, следовательно, они готовы к приготовлению наливки. После того как вишни остыли (ведь они нагрелись на солнце), их помещают в банку и наливают очищенную водку в соотношении 1:1. Накрывают полиэтиленовой крышкой и ставят в погреб (если нет погреба, можно выбрать другое место, где темно и прохладно). Под дно банки хорошо положить деревянный брусок, чтобы избежать соприкосновения с полом. Настаивать в течение 10 дней, затем водку слить, опять залить и поставить в теплое место. На другой день сделать то же самое. Настаивать еще неделю, после чего наливка готова. Разлить по бутылкам и поставить в погреб.

Рецепт№3

2 кг вишни, 4 л вина, сахар по вкусу.

Потолочь вишни деревянной толкушкой, так чтобы все косточки были перебиты. Массу сложить в приготовленную посуду и залить хорошим вином. Плотно закрыть и поставить в теплое место. Настаивать в течение одной недели. Затем процедить, полученный напиток подсластить сахаром по вкусу и разлить по бутылкам. Крепко закупорить и поставить в погреб, в специальный ящик, в котором бутылки пересыпаются песком.

Рецепт № 4

Взять 5 кг зрелых «черных» вишен, промыть в проточной воде и дать стечь воде. Затем положить в 10-литровую банку, залить водкой, так чтобы все ягоды ею покрылись. Накрыть крышкой и поставить в темное место. Настаивать два месяца. После чего процедить настойку, а вишни переложить в отдельную емкость и растолочь, чтобы раздробить все косточки. Полученную массу снова сложить в баллон, залить настойкой (которую слили), накрыть и поставить в подвал, пока не осядет гуща. Настаивать в течение 10 дней, затем процедить. При желании напиток подсластить 100–150 г сахара на бутылку наливки.

Рецепт № 5

1–1,5 кг вишни, 10 л водки, 1 ст. ложку толченой гвоздики, 50 г раздробленных вишневых косточек, 80 г толченой корицы.

Из вишни удалить косточки и смешать с толченой корицей. Перемешать и досыпать толченые вишневые косточки и гвоздику.

Все тщательно перемешать. Затем залить водкой и настаивать в течение 20 дней в теплом месте. Настойку процедить, подсластить по вкусу и разлить в бутылки, которые опустить в погреб.

Гвоздичная наливка

50 г корицы, водка, 100–150 г сахара, 50 г гвоздики.

Корицу и гвоздику смешать и потолочь. Поместить в бутылку, залить водкой и закрыть. Настаивать желательно в темном месте в течение 25 дней. После чего бутылку открыть, содержимое процедить и подсластить по вкусу. Наливку опять слить в бутыль, плотно закупорить и опустить в погреб.

ДУЛЕВКА

Рецепт № 1

Спелые дули (груши), очищенная водка.

Совершенно спелые дули (которые должны после сбора полежать, чтобы покраснели внутри) разрезают на четыре части. Сушить их вначале на солнце, а потом в печи (или микроволновке). Затем наполнить ими половину емкости и залить очищенной водкой, предварительно подогретой. Накрыть полиэтиленовой крышкой и опустить в погреб. Можно накрыть даже железной крышкой, поставить в вырытую яму и засыпать землей. Настаивать в течение 6 месяцев, после чего хранить в погребе. Через две недели напиток процеживают, по вкусу подслащивают и разливают в бутылки, которые плотно закупоривают. Хранить их лучше в погребе.

Наливка из дуль и яблок

Яблоки и дули выбирают сладкие и кислые, но только не горькие. Разрезают и ставят на солнце. После чего фрукты складывают в емкость и заливают водкой, так чтобы все заготовки были закрыты. Накрывают полиэтиленовой крышкой и настаивают в течение 2,5–3 месяцев. Настойку процеживают и разливают по бутылкам, в каждую добавляя по 1 ст. ложке сахара. Крепко закупоривают и ставят в погреб.

Земляничная наливка

Ягоды земляники очистить от чашечек и хвостиков, сложить в 3-литровый баллон, не досыпая до верха 5–6 см. Залить очищенной водкой, поставить на солнце и настаивать в течение месяца. Когда наливка настоится, ее процедить, подсластить по вкусу, разлить в бутылки, которые необходимо плотно закупорить, и поставить в темное прохладное место.

Клубничная наливка

3 кг клубники тщательно вымыть под проточной холодной водой и дать стечь. Поместить в 10-литровый баллон, налить 3 л французской водки, 1 л сладкого вина, накрыть крышкой и поставить в темное теплое место. Затем процедить, разлить по бутылкам и плотно закупорить. Хранить желательно в погребе, в специальном ящике, где бутылки пересыпаются песком.

Красносмородинная наливка

Рецепт № 1

Насыпать полбутылки смородины. Водки налить столько, чтобы она покрывала ягоды на 2 см. Бутылку закрыть и поставить на солнце. Настаивать две недели. После чего процедить, переложить в кастрюлю и сварить с сахаром, которого можно взять по вкусу любое количество.

Рецепт № 2

400 г мелкого сахара (можно измельчить в кофемолке), 800 г смородины поместить в емкость и поставить на солнце, предварительно закрыв. Настаивать в течение 10 дней, процедить и разлить в чистые бутылки. Их плотно закупорить и поставить в погреб, в ящик, где бутылки пересыпать песком.

Рецепт № 3

Нарезать 1 кг веточек красной смородины и сложить в приготовленную емкость. Засыпать 4 кг мелкого сахара (можно использовать обычный, но предварительно измельчить). 2,5 л французской водки и 2,5 л воды смешать и залить в емкость.

Плотно закрыть и поставить в погреб. Настаивать в течение 6 месяцев. После чего настойку процедить и разлить по бутылкам. Посуду плотно закупорить и поставить в погреб на хранение. Через неделю наливку можно употреблять, но чем дольше она стоит, тем лучше ее качество.

Рецепт № 4

4 кг смородины, 2,5 кг толченого сахара, 200 г свежего розового цвета.

На дно емкости помещают сахар, свежий розовый цвет, смородину. Заливают б л очищенного самогона.

Наливка из лепестков роз

Собрать лепестки роз (во время цветения), наполнить ими емкость и залить водкой. На 200 г свежих лепестков – 2 л чистой водки. Емкость плотно закрыть и настаивать до тех пор, пока наливка не станет темного цвета. Затем процедить, но только не выжимать листьев. Подсластить по вкусу, взяв сахар примерно по 250–300 г на 1 бутылку. Наливку разлить по бутылкам, плотно закупорить и опустить в погреб на хранение. Бутылки лучше хранить в песке.

Можжевеловая наливка

Можжевеловые ягоды потолочь в ступке. Массу поместить в подготовленную емкость, залить очищенной водкой. Приготовить два полотняных мешочка, в один насыпать немного гвоздики и крепко завязать, чтобы не развязался. В другой мешочек насыпать немного толченой корицы и также крепко завязать.

Оба мешочка подвесить в приготовленную емкость, чтобы

они не упали на дно. Плотно закрыть и настаивать. Наливка будет готова через месяц. Затем емкость открыть, мешочки с гвоздикой и корицей удалить, полученный раствор процедить. Подсластить можно по вкусу, но лучше всего брать 100–150 г сахара на 1 бутылку. Наливку разлить по бутылкам, плотно закупорить и поставить в погреб (желательно в песок). Чем дольше наливка будет стоять, тем лучше.

Малиновая наливка

Рецепт № 1

Малину сложить в емкость и залить водкой в соотношении 1:2 (2 части водки). Плотно закрыть и настаивать в течение месяца, причем первую неделю – на солнце. После того как наливка простоит необходимое время, ее процедить и соединить с сиропом.

Наливку разливают по бутылкам, плотно закупоривают и хранят в погребе.

Рецепт № 2

3,5 кг малиновой массы (малину истолочь в ступе), 1,5 л вишневого сока, 7 л спирта, 7 кг сахара.

Сахар растворить в вишневом соке и смешать с малиновой массой. Затем в полученную массу влить спирт, все перемешать, плотно закрыть и настаивать в течение месяца. Наливку процедить и разлить по бутылкам, плотно закупорить. Для хранения поместить в погреб, где бутылки пересыпать песком. Если такого количества наливки будет много, то состав компонентов можно уменьшить в 2 или 3 раза.

Спирт можно заменить очищенной водкой или самогоном хорошего качества.

Рецепт № 3

В ступке потереть спелую малину и оставить на сутки. Полученную массу отжать через марлю.

Сок перелить в определенную емкость и положить туда сахар. Закрыть, но не плотно. Если сок малины разлит в бутылки, то на каждую бутылку положить по 2–3 кусочка сахара-рафинада, а в горлышко вставить остроконечную трубочку, свернутую из бумаги (вместо пробки). Настаивают одну неделю на солнце (т. е. на свету). Если погода пасмурная, то вблизи огня (печи) держать бутылки нежелательно, сок очень быстро испарится. В течение этой недели сок сцеживать через сито в определенную посуду, каждый раз добавляя немного сахара. Потом бутылки убрать с солнца и, залив туда водку, поставить в холодное место. Плотно закупорить и настаивать еще три недели, после чего наливка

готова. Хранить лучше в погребе. Сахар в каждую бутылку кладется по вкусу, кто сколько желает, так как одни любят наливки сладкие, другие – не очень.

Рецепт № 4

400 г сахара, 1 кг ягод, 5 г лимонной кислоты или 1–2 чайные ложки лимонного сока, алкоголь (водка, спирт или самогон) добавляется по вкусу.

Спелые ягоды малины перебирают (выбрасывают незрелые ягоды и стебельки). Малину можно не мыть, если ягоды чистые. В подходящую чистую бутыль (из-под шампанского) или 3-литровый баллон помещают малину, пересыпают сахарным песком слоями, чередуя слой малины, слой сахара и т. д., наполняя баллон на *2 /3* объема. Горлышко баллона завязывают тканью, накрывают бумагой, можно использовать и полиэтиленовые крышки. Ставят на солнце.

Ягоды пускают сок уже на следующие сутки. Баллон нужно постоянно встряхивать, чтобы лучше растворялся сахар. Когда сок полностью покроет все ягоды, заливают водку желаемой крепости. Слой ягод должен быть прикрыт спиртом или водкой на 5 см. Настаивать в течение 6 недель. За это время напиток периодически взбалтывают. Наливка, в общем, готова. Но станет лучшего качества, если выдержка достигнет 3~4 недель.

Если подслащивать наливку после ее готовности, то она не будет особенно вкусна. Это лучше делать при помощи кипячения. В напиток кладут сахар и ставят на медленный огонь, постоянно помешивая. При появлении первых пузырьков снять с огня и остудить. Такая наливка получается не очень крепкая, но во многом выигрывает по вкусовым качествам. Напиток разливают в бутылки, плотно закупоривают и опускают в погреб на хранение.

Рецепт № 5

Ежевику, малину, смородину и вишню, взятые в одинаковых пропорциях, перетереть через сито. В сок поместить 400 г чистой патоки, 10 мелко истолченных перечных зерен, залить всю массу водкой, тщательно перемешать и настаивать. Посуду лучше использовать стеклянную.

Калиновая наливка

Зрелую калину хорошенько очистить, залить горячей водой и варить около 10 минут. Затем сбросить на решето, дать стечь воде и положить в баллон. Залить хорошей водкой (или самогоном) и настоять в течение 2–3 месяцев.

То же самое можно сделать с клюквой – обдать горячей водой, подержать в ней 7—10 минут. Дать стечь воде, смешать вместе с калиной и настаивать. Клюква очень душиста и придаст

наливке неповторимый аромат.

Наливку через 2–3 месяца процедить, разлить по бутылкам и опустить в погреб на хранение.

Мятная наливка

В 3-литровый баллон поместить 100 г сушеной перечной мяты и залить 2 л водки (можно высококачественным самогоном). Накрывают полиэтиленовой крышкой и ставят в теплое место на 6–7 дней. После чего водку смешивают с сахарным сиропом и фильтруют 2–3 раза.

Рябиновая наливка

Рецепт № 1

Отличная наливка получается из плодов рябины. Для приготовления берут совершенно спелые плоды. Лучшее время для сбора рябины – после первых морозов. Такие ягоды намного слаще и быстрее отдают сок. Приготовление рябиновой наливки несложное. Ягоды обдают кипятком и оставляют на некоторое время, чтобы стекла вода. Кладут в приготовленную емкость и заливают водкой (или самогоном). Накрывают крышкой и ставят в теплое место (на солнце выставлять не рекомендуется). Настаивают наливку

12 недель, после чего процеживают и разливают в бутылки. Хранить лучше в погребе.

Рецепт№2

3-литровый баллон наполняют ягодами рябины (предварительно их нужно обдать кипятком) и заливают разогретой патокой. Накрывают крышкой и настаивают в теплом месте. Наливка будет готова через 3 месяца, ее процеживают и разливают по бутылкам. Хранить лучше в погребе, в ящике с песком.

Рецепт № 3

Собирают рябину после первых морозов, 2 минуты держат ягоды в кипятке и дают стечь воде. В подготовленную емкость помещают ягоды и заливают водкой (или самогоном). Настаивают в течение 2–3 месяцев, после чего процеживают и разливают по бутылкам. Для хранения лучше всего подходит погреб.

Спотыкач

1 кг черной смородины перебирают, тщательно промывают проточной водой, раскладывают на полотенце. Затем в эмалированной миске толкут деревянной толкушкой. Массу помещают в заранее приготовленный полотняный мешочек и

дают соку стечь.

Для приготовления сиропа берут 3,5 стакана воды и 1 кг сахара. Все варят на медленном огне, постоянно снимая пену. В готовый сироп добавляют сок черной смородины, дают закипеть еще раз и затем снимают с огня.

В полученный раствор вливают 750 г водки, тщательно размешивают, опять ставят на небольшой огонь и, не доводя до кипения, дают наливке загустеть. Спотыкач остужают, разливают по бутылкам, плотно закупоривают и опускают в погреб. Для хранения можно выбрать любое темное прохладное место.

«Скороспелая» наливка

Ведро вишневого сока (желательно из кислых вишен), 100 г дробленых вишневых косточек, 20 г корицы, 10 г гвоздики тщательно смешать. Добавить 3,5–4 кг сахара и варить на медленном огне до получения сиропа. Полученную смесь остудить и процедить, после чего добавить 5 л водки (или самогона) и тщательно перемешать. Настаивать в течение 2–3 недель, после чего разлить по бутылкам. Наливка готова к употреблению.

Сливовая наливка

Рецепт № 1

Наливка, приготовленная по данному рецепту, не должна храниться более полугода, так как она теряет вкус и аромат. Следует помнить, что содержимое откупоренной бутылки должно быть выпито в течение двух недель, далее к употреблению она не годится – теряется аромат и цвет из рубинового становится бурым.

Водку (или хороший самогон) и воду берут в соотношении 4:1, где 4 части составляет водка и 1 часть – вода. Слив кладут столько, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Лучше всего использовать деревянный бочонок. Накрыть крышкой и поставить в прохладное место на 3–4 недели. После чего настойку разливают в бутылки, плотно закупоривают и хранят в прохладном месте.

Рецепт № 2

Для приготовления наливки по данному рецепту сливы выбирают спелые, но плотные.

Готовят нужную емкость (в зависимости от того, сколько нужно наливки), к примеру, 3-литровый баллон. Сливы моют, раскладывают на полотенце, чтобы стекла вода, и наполняют баллон, не доходя до края на 4–5 см. Заливают водкой таким образом, чтобы все сливы были погружены в жидкость.

Накрывают полиэтиленовой крышкой и ставят в прохладное место. Настаивают 6 недель. Затем водку сливают в отдельную посуду и ставят в прохладное место (можно опустить в погреб).

В баллон, где находятся сливы, насыпают сахар, сколько поместится. Снова баллон накрывают крышкой и опускают в погреб на две недели. Достают из погреба емкость с водкой и баллон со сливами, пустившими сок. Берут большую посуду, чтобы поместились водка и сироп со сливами. Лучше всего подойдет деревянный бочонок. Сливы удалять не нужно, их закладывают вместе с соком и водкой. Бочонок плотно закрывают и снова ставят в погреб. Через 6 месяцев наливка готова.

Когда вы готовите сливы, из них требуется удалить косточки, так как наливка может храниться длительное время и присутствие косточек нежелательно.

Рецепт № 3

Выбирают твердые и спелые сливы, складывают в баллон и заливают водкой. Плотно закрывают и ставят в погреб. Настаивать необходимо в течение месяца. Этот рецепт отличается от других тем, что сливы не удаляют из наливки, а по мере убавления водки ее просто добавляют и опять помещают в прохладное место (погреб).

Тминная наливка

100 г тмина, 1 л водки, 0,3 л воды, 200 г сахара.

Тмин слегка толкут и заливают водой. Накрывают крышкой и настаивают три недели. После чего наливку процеживают и заливают сахарным сиропом (на 0,3 л воды берут 200 г сахара и варят 5 минут на медленном огне, снимая появляющуюся пенку). Наливку разливают по бутылкам и плотно закупоривают. Хранят в прохладном месте или погребе. Ее можно употреблять, после того как она простоит в погребе не менее 10 дней.

Терновая наливка

3 *кг спелого терна, 2,5 кг сахара, 4,5 л водки.*

Спелый терн моют и раскладывают на полотенце, чтобы стекла вода. Помещают его в приготовленную емкость, пересыпают сахаром, накрывают марлей и ставят на солнце на 3 недели. За это время терн должен перебродить. Добавляют 0,5 л водки и настаивают в прохладном месте 4 месяца. Затем наливку процеживают, доливают 4 л водки, переливают в эмалированную кастрюлю и кипятят. Когда смесь остынет, ее разливают по бутылкам, плотно закупоривают и опускают в погреб. Через 6 месяцев наливка готова к употреблению.

Черничная наливка

Рецепт № 1

Ягоды черники помещают в приготовленную емкость и заливают водкой, чтобы все ягоды были погружены в жидкость. Плотно накрывают крышкой, ставят на солнце или просто в комнате и настаивают три недели.

Затем наливку процеживают и подслащивают (сахар берут по вкусу, предварительно растворяют в небольшом количестве жидкости и только после этого смешивают с наливкой).

Разливают по бутылкам и плотно закупоривают. Хранят в прохладном месте, лучше всего в погребе.

Рецепт № 2

Чернику насыпают в бочонок и заливают 3 частями хорошего вина и 1 частью воды (например, 2 л вина и 0,5 л воды). Бочонок закупоривают, выдерживают. После чего настойку процеживают и подслащивают сиропом (сироп готовят в соотношении 1:1). Готовую наливку разливают по бутылкам и плотно закупоривают. Хранят бутылки в погребе, пересыпав песком.

Черносмородинная наливка

Для сиропа берут 1 кг сахара и 1 л воды. Помещают в кастрюлю и варят на медленном огне.

При этом на поверхности образуется пенка, которую нужно удалять. После того как пенка перестанет образовываться, сироп готов.

Ягоды черной смородины помещают в приготовленную посуду и заливают водкой, чтобы были прикрыты все ягоды. Накрывают крышкой и ставят в прохладное место. Настаивают 3 недели. После чего процеживают и по вкусу разбавляют приготовленным ранее сиропом. Полученную наливку разливают, плотно закупоривают и опускают в погреб на хранение.

Яблочно-грушевая наливка

Яблоки и груши тщательно моют и держат некоторое время в духовке, пока они не побуреют и сделаются мягкими. Затем их помещают в 3-литровый баллон и заливают водкой, чтобы все фрукты были погружены в жидкость. Баллон накрывают крышкой и ставят в прохладное место – настаиваться в течение трех недель, после чего наливку процедить и добавить по вкусу сироп. Разливают в бутылки, плотно закупоривают и ставят в погреб на хранение. Можно выбрать любое другое прохладное место.

Яблочная наливка

Яблоки тщательно моют и ждут, пока с них стечет вода. Затем мелко режут (толщина не должна превышать 0,5 см) и складывают в приготовленную емкость. Заливают водкой (можно самогоном хорошего качества), покрывая все кусочки на 1 см. Закрывают и ставят в прохладное место на месяц, после чего процеживают и по вкусу подслащивают сиропом. Полученную наливку разливают по бутылкам и, плотно закупорив, помещают в погреб на хранение.

Ягодная наливка

Для приготовления наливки берут любые ягоды: землянику, клубнику, малину, рябину и т. д. Складывают их в приготовленную емкость (не доходя до краев 4–5 см) и заливают водкой или хорошим самогоном (ягоды должны быть целыми и давить их ни в коем случае не надо!). Настаивают 6 месяцев, после чего полученную жидкость сливают, а оставшиеся ягоды давят и процеживают. Полученный сок смешивают со слитой водкой и по вкусу подслащивают сиропом. Разливают по бутылкам, плотно закупоривают и помещают на хранение в погреб.

Вишневка

1 кг вишен, 0,5 л водки, 400 г сахара.

Вишню в бутыли пересыпают сахаром. Закрывают горлышко ватным тампоном или напальчником (продают в аптеке) и ставят на солнце, чтобы вишня перебродила. Настаивают примерно 6 недель. Затем вишневый сок сливают, разливают в бутылки, закупоривают и ставят в холодное место. Вишню в бутыли заливают водой, плотно закрывают и оставляют при комнатной температуре на 2 месяца. Второй слив фильтруют, разливают в бутылки, закупоривают. Через 5-б месяцев наливка готова.

Ореховая наливка

2–3 незрелых зеленых ореха, 1 л водки, 1 ст. ложка сахара.

Зеленые незрелые орехи мелко нарезают вместе с зеленой наружной оболочкой, высыпают в стеклянную посуду. Заливают водкой, закупоривают и оставляют на 3–4 недели (жидкость становится темно-коричневой). По истечении срока жидкость вливают в другую посуду через воронку с ватой, засыпают орехи сахаром и оставляют еще на 1–2 недели, пока не растворится сахар. Образовавшийся сахарный сироп сливают через воронку с ватой в посуду с ранее слитым настоем, перемешивают и оставляют для осветления. Осветленную наливку переливают через воронку с ватой в бутылки.

Жженка

0,5 л 96 %-ного спирта, 0,5 л воды, 1 чайная ложка ванильного сахара, 2 ст. ложки сахарного песка, щепотка соли.

Готовят карамель, сильно подрумянив сахар. Кипятят воду, растворяют в ней карамель и ванильный сахар, добавляют щепотку соли, охлаждают. Размешивают со спиртом. Отстаивают в течение трех дней, чтобы напиток приобрел надлежащую прозрачность.

Глава 4
ЛИКЕРЫ И РАТАФИИ

ЛИКЕРЫ

Ликеры – это спиртные напитки, имеющие сладкий и ароматический вкус, разновидность наливок. Содержание спирта составляет 12–25 °, сахара – 19–30 %. Ликеры готовят на спирту, водке или самогоне хорошего качества, настаивая на ягодах и фруктах. От наливок ликеры отличаются содержанием сахара (в ликерах его намного меньше) и являются одним из любимейших напитков. Качество готового продукта во многом зависит от качества исходного сырья, сахаристости.

Ликеры, которые готовят в домашних условиях, ничем не отличаются от заводских по качеству, иногда даже превосходят их. Эти напитки несложны в приготовлении, но требуют выполнения некоторых правил. Исходное сырье должно быть свежим, сгнившие или подплесневевшие плоды не подходят, так как они испортят аромат напитка.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛИКЕРОВ

Апельсиновый ликер

Срезают цедру лимона. В приготовлении ликера не имеет значения, свежая или сухая цедра, но масса будет различна: свежей берут 400 г, а сухой достаточно 100 г. В приготовленную емкость помещают цедру и заливают 3 л спирта и 3 стаканами воды. Плотно закрывают и ставят в теплое место на две недели.

Брусничный ликер

1 кг ягод брусники, 500 г коньяка, 0,7 л воды, 1 кг сахара.

Ягоды брусники лучше взять спелые. Тщательно моют холодной водой и отстаивают, чтобы стекла вода. Ягоды помещают в приготовленную емкость (либо алюминиевую, либо стеклянную), предварительно толкут и в полученную массу наливают коньяк. Смесь ставят в теплое место, часто помешивая. Настаивают неделю. Затем выливают во фланелевый мешочек и тщательно выдавливают сок, который смешивают с густым охлажденным сахарным сиропом. Ликер готов. Его разливают в бутылки и плотно закупоривают. Для хранения лучше поместить в погреб. Спустя некоторое время на дне бутылки появляется обыкновенный осадок, в таком случае ликер осторожно переливают в другие бутылки.

Вишневый ликер

12 кг кислой сочной вишни, 3–4 кг сахара, спирт.

Очень вкусный и ароматный ликер получается из вишни, которую тщательно моют и дают стечь воде. Вишни давят вместе с косточками, ставят в эмалированную кастрюлю, накрыв крышкой, помещают в теплое место на 3–4 дня, чтобы выделившийся сок начал бродить. Затем к полученной массе добавляют спирт и кладут 3–4 кг сахара. Настаивают 5–6 недель, после чего тщательно процеживают и разливают в приготовленные бутылки. Для большей пикантности при разливе можно добавить толченую гвоздику и корицу. Бутылки плотно закупоривают и ставят на хранение в погреб или любое другое прохладное место.

Земляничный ликер

Рецепт№1

Ягоды свежей земляники тщательно перебирают и промывают в проточной воде. Оставляют на некоторое время, чтобы стекла вода. Затем засыпают в бутылки и заливают спиртом, чтобы были

покрыты все ягоды. Ставят на 2 дня в теплое место в тени. Потом сливают земляничный сироп, которого должно выйти б л.

В землянику наливают 3 стакана воды, выдерживают 3~4 дня и доводят до кипения, добавив 2,5 кг сахара. Кипятят 3–5 минут и остужают. Смешивают с настойкой. Ликер готов. Разливают по бутылкам, плотно закупоривают и ставят в погреб.

Рецепт № 2

Собирают зрелую лесную землянику, сортируют, тщательно промывают и дают стечь. Землянику взвешивают и берут такое же количество сахара, что и земляники. Сахар лучше измельчить на кофемолке и просеять. Затем в высокую банку складывают землянику, пересыпая сахарной пудрой. Все заливают коньяком, обвязывают пергаментной бумагой и ставят на окно. Взбалтывают 2–3 раза в день. Настаивают до тех пор, пока не растворится весь сахар. Жидкость процеживают через двойной слой марли, не отжимая ягод. Готовый ликер разливают по бутылкам и ставят в прохладное место.

Ликер из какао

800 г какао, 50 г корицы, 1,5 кг сахара, 1,5 л спирта, 15 г ванили.

Корицу и хорошее какао помещают в деревянную ступку и немного толкут. Затем все заливают спиртом, закрывают и настаивают месяц.

Ликер из косточек терновника

Ягоды терновника собирают в сентябре и оставляют более крупные и темные. Их раскладывают на солнце и выдерживают 2–3 дня. Затем из ягод вынимают косточки, тщательно моют в проточной воде и сушат. Высушенные косточки помещают в мешочек и хранят до употребления.

Чтобы приготовить ликер по данному рецепту, необходимо взять 1,5 л водки на 1 стакан косточек. Косточки разбивают и вынимают ядрышки, которые настаивают в 1,5 л водки б недель.

Затем настойку фильтруют. На каждые 1,5 л настойки берут 1,5 кг сахара. Все смешивают и ставят на медленный огонь, осторожно помешивая. Кипятят в течение 30 минут, тщательно и долго перемешивая, чтобы сахар не образовал комочков. Получается превосходный ликер, который тем лучше, чем дольше стоит. Разливают в бутылки и хранят в прохладном месте.

Кофейный ликер

Рецепт № 1

60 г молотого кофе, 500 г сахара, 750 мл воды, 500 мл 90 %-ного спирта, 1 пакетик ванилина.

Готовят кофейный экстракт из кофе и 500 мл воды. В чистой посуде варят в течение 15 минут густой сироп из сахара и 250 мл воды. Добавляют ванилин и охлаждают. В холодный сироп вливают кофейный экстракт и чистый спирт. Хорошо размешивают, процеживают и разливают в бутылки.

Рецепт, № 2

400 г кофейных зерен, 2 л спирта, цедра из 2 померанцев (грейпфрутов) или апельсинов, 1,5 кг сахара, 1,5 л воды.

Кофейные зерна слегка поджаривают, не пережаривая. Затем мелют, заливают спиртом и прибавляют мелко нарезанную цедру померанцев (грейпфрутов) или апельсинов. Закрывают и настаивают в теплом месте месяц. После чего настойку процеживают, смешивая с подслащенным сиропом.

Лимонный ликер

Рецепт № 1

400 г свежей и 100 г сухой лимонной цедры, 6 л спирта (можно хорошего самогона), 2,5 кг сахара, 1,5 л воды.

Свежую лимонную цедру мелко нарезают и заливают спиртом. Добавляют 750 мл теплой воды и ставят в теплое место на две недели.

Сироп готовят из 750 мл воды и 2,5 кг сахара. Когда наливка настоится, ее процеживают и добавляют приготовленный сироп. Полученный ликер разливают по бутылкам, плотно закупоривают и ставят в прохладное место на хранение.

Рецепт № 2

6 свежих лимонов, 800 г сахара, 1,2 л французской водки.

С лимонов средней величины срезают цедру, чтобы не появился сок, и перетирают с сахаром. Деревянной ложкой или палочкой нужно проткнуть лимоны, сложить в банку. Туда же добавляют оставшийся сахар и перетертую лимонную цедру.

Все заливают французской водкой и ставят на солнце. Настаивают 6 недель (лимоны должны опуститься на дно банки). Затем настойку процеживают и разливают по бутылкам. Настаивают в прохладном месте.

Рецепт № 3

5 лимонов, 1 л 90 %-ного спирта, 1 кг сахара, 500 мл воды.

С лимонов снимают корку, нарезают полосками, кладут в банку и заливают спиртом. Из сахара и воды варят густой сироп, соединяют его со спиртом и коркой, непрерывно помешивая. Выдерживают в течение месяца. Затем вторично размешивают,

фильтруют и хранят в бутылках.

Ванильный сироп

2–3 пакетика ванилина, 2 л коньяка (спирта), 1 кг сахара, 2 л воды.

Коньяк смешивают с ванилином, наливают в бутылку и выдерживают 15 дней. Из воды и сахара варят сироп и смешивают с выдержанным коньяком. Полученный ликер фильтруют и хранят в бутылках.

Малиновый ликер

1 кг малины, 1 кг сахара, 500 мл воды, 1 л 90 %-ного спирта.

Малину разминают и отжимают через льняную ткань. Оставшиеся выжимки промывают водой, размешивают и процеживают. Полученную жидкость смешивают со спиртом и выдерживают 8~9 дней, затем снова процеживают. Сахар растворяют в оставшейся воде, добавляют корицу и выливают в процеженную жидкость. Ликер фильтруют, разливают в бутылки и хранят в сухом месте.

Рябиновый ликер

Ягоды рябины тщательно моют и обдают кипятком. Оставляют на некоторое время, чтобы стекла вода, и помещают в приготовленную емкость. Заливают водкой, чтобы были закрыты все ягоды, и настаивают три недели. Сцеживают водку из ягод и ставят в прохладное место на временное хранение. В емкость с ягодами насыпают 1 кг сахара и настаивают 10 дней, взбалтывая смесь 2 раза в день. Сока получится такое количество, что будут прикрыты все ягоды. Затем сок сцеживают, фильтруют и разбавляют мягкой водой. Количество воды взять равным соку, т. е. 1:1, если хотим получить ликер послабее, и 1: 0,5 (0,5 составляет вода) для крепкого ликера. Настойку, полученную ранее, и сок с водой смешивают и помещают в глиняный сосуд. Ставят в духовку на самый слабый огонь и томят 30 минут, после чего ликер готов. Разливают по бутылкам и ставят в погреб на хранение. Бутылки лучше хранить в песке. Употреблять можно и свежеприготовленный ликер, но если он простоит год или два, то получится вкусный и неповторимо ароматный напиток.

Сливовый ликер

Из слив получаются великолепные ликеры. Можно пользоваться рецептами, что и для вишен, но сахара класть меньше, так как количество сахара в сливах во многом превосходит находящийся в вишнях. Предпочтительно настаивать

сливы целыми (с косточками), без прокалывания кожицы. При процеживании готовой наливки надо быть особенно осторожным, поскольку сливы всегда дают мягкую муть и осадок в бутылках, если неаккуратно процеживать. Лучше сначала сцедить в большую емкость и дать отстояться. Затем еще раз процедить и разлить в бутылки.

Сливы для наливок лучше брать обыкновенные красные, которые особенно распространены в черноземных областях.

Черносмородинный ликер

Рецепт № 1

1 кг сахара, 1,5 л воды, 1,6 кг ягод черной смородины, 60 шт. листьев черной смородины, 2 г гвоздики, 2 г корицы, 2,5 л винного спирта.

Из 1 кг сахара и 1,5 л воды варят сироп и заливают ягоды черной смородины (предварительно их тщательно моют проточной водой и дают стечь воде). Затем туда же кладут мелко нарезанные листья черной смородины, гвоздику и корицу. В последнюю очередь вливают винный спирт, закрывают и ставят в теплое место на 15 дней. После того как пройдет необходимое время, настойку сливают, а массу тщательно выжимают. Полученную жидкость настаивают 2 дня, процеживают. Ликер готов. Можно разливать в приготовленные бутылки и спускать в погреб.

Рецепт № 2

1 кг черной смородины, 3 л очищенной водки, 600 г сахара, 1 л воды.

Черную смородину тщательно моют и дают стечь воде. В приготовленную емкость помещают ягоды и заливают очищенной водкой (или самогоном). Настаивают в течение месяца, процеживают и подслащивают сиропом, который готовят из 600 г сахара и 1 л воды. Фильтруют, после чего ликер готов к употреблению. Разливают в бутылки и опускают в погреб.

Шоколадный ликер

500 мл 90 %-ного спирта, 100 г сахара, 1 стакан воды, 150 г шоколада.

Шоколад измельчают и всыпают в спирт. Настойку выдерживают в течение 7 дней в теплом месте. Сироп варят из сахара и воды, охлаждают, смешивают со спиртом и процеживают через двойной слой марли. Готовый ликер разливают и ставят в прохладное место. Вместо спирта можно использовать самогон хорошего качества.

Яичный ликер

РецептJV° 1

1л молока, 200 г сахарной пудры, 2 пакетика ванилина, 2 желтка, 125 г спирта.

В глубокой эмалированной посуде смешивают сахарную пудру, ванилин, желтки и заливают охлажденным молоком. Полученную смесь ставят на водяную баню и взбивают до тех пор, пока смесь не загустеет. Охлаждают, затем добавляют спирт. Готовый ликер разливают по бутылкам, плотно закупоривают и переносят в прохладное место.

Рецепт № 2

4 желтка, 500 г сахарной пудры, 500 мл молока, 150 г спирта (или самогона), 2 пакетик ванилина.

Сахарную пудру, желтки и ванилин взбивают миксером до образования крутой пенки. Постепенно добавляют кипяченое, охлажденное молоко, затем спирт. Смесь хорошо размешивают и разливают в бутылки. Плотно закупоривают и убирают в прохладное место.

РАТАФИИ

Ратафии очень близки к наливкам. Они представляют собой крепкие алкогольные напитки, ликеры, которые получают настаиванием сырья на 90 %-ном спирту или хорошем крепком самогоне. В отличие от наливок и настоек ратафии не требуют большого количества сахара. Исходным сырьем лучше брать зрелые плоды и ягоды, так как качество во многом зависит от зрелости и сахаристости.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАТАФИЙ

Ратафия абрикосовая

100 г абрикосов, 200 г сахара, 8 бутонов гвоздики, немного корицы и мускатного цвета.

Абрикосы нарезают мелкими кусочками и кладут в приготовленную емкость (можно взять 3-литровый баллон). Абрикосовые косточки разбивают и вынимают ядра, которые толкут деревянной толкушкой. Полученную массу смешивают с абрикосами, добавляют корицу, гвоздику, мускатный цвет и сахар. Все тщательно перемешивают и заливают водкой (можно самогоном). Бутыль плотно закупоривают, настаивают в течение 20 дней, причем взбалтывают каждый день. Затем напиток процедить и разлить по бутылкам. Для хранения лучше всего подойдет погреб или любое другое темное и прохладное место.

Ратафия апельсиновая

1 ведро винного спирта, 2 кг свежих апельсинов (подойдут и мелко нарезанные корки), 7 кг сахара, 3,5 л воды.

В емкость кладут свежие апельсины. Настаивают 20 дней, после процеживают.

Из воды и сахара варят сироп. Затем сироп смешивают с настойкой и отстаивают. Разливают по бутылкам, плотно закупоривают и опускают в погреб.

Ратафию можно приготовить и из сухих апельсиновых корок. На ведро самогона нужно взять 2,5 кг сырья. Рецепт такой, как приведенный выше.

Ратафия вишнево-малиновая

3,5 л вишнево-малинового сока, 2,5 л водки (или самогона), 600 г сахара.

Лучше всего подойдут спелые, хорошо вызревшие вишни. Из них удаляют косточки, но не выбрасывают, а толкут в отдельной посуде и держат в холодильнике.

В эмалированную посуду кладут вишни, добавив немного малины (количество малины зависит от вашего вкуса), давят. Настаивают 4–5 дней, каждый день помешивая, после чего выдавливают сок из ягод. Для этой цели можно использовать дуршлаг. Сока должно получиться 3,6 л. В емкость вливают сок, добавляют водку, 3 горсти вишневых косточек и сахар, который предварительно растворяют в небольшом количестве сока или воды. Настаивают 10 дней, после чего процеживают и разливают по бутылкам. Их плотно закупоривают и опускают в погреб,

можно выбрать любое другое темное прохладное место.

Ратафия из грецких орехов

12 грецких орехов, 2 л водки, 500 г сахара, 0,5 л воды, 1–2 кусочка сахара-рафинада, щепотка корицы, немного кориандра.

Орехи раскалывают пополам, кладут в 3-литровый баллон и заливают водкой (можно взять самогон хорошего качества). Накрывают крышкой и ставят в холодное место на 1,5 месяца. По прошествии этого времени настойку процеживают и добавляют сироп. Кипятят до тех пор, пока на поверхности не образуется пенка, которую необходимо убирать.

Процеженный напиток смешивают с сиропом, добавляют 1–2 кусочка сахара-рафинада, немного корицы и щепотку кориандра. Вливают в 3-литровый баллон и настаивают месяц, по прошествии которого содержимое процеживают и разливают по бутылкам. Хранить бутылки желательно в холодном месте.

Ратафия китайская

2 л винного спирта, 10 апельсинов, 10 лимонов, 25 г свежего дягиля, 1,6 кг сахара, 800 мл воды.

Апельсины и лимоны режут тонкими мелкими кусочками, прибавляют дягиль. В 3-литровый баллон кладут полученную смесь и заливают спиртом (можно взять самогон), накрывают крышкой и настаивают 14 дней. Добавляют сироп, приготовленный из 1,6 кг сахара и 800 г воды (соотношение компонентов 2:1, где 2 части составляет сахарный песок). Смесь соединяют с сиропом и настаивают в прохладном месте неделю, после чего процеживают и разливают по бутылкам. Плотно закупоривают и ставят в погреб.

Ратафия кофейная

400 г молотого кофе, 1,6 л кипяченой воды, 2,4 л винного спирта, 1,2 кг сахара.

Кофейные зерна перемалывают на кофемолке и засыпают в приготовленную емкость. Заливают 1,2 л кипяченой воды и плотно закупоривают. Настаивают сутки. Затем заливают винным спиртом, плотно закрывают и ставят на солнце. Настаивают три недели. По прошествии времени настойку процеживают, остаток хорошо выжимают и добавляют сироп: 1,2 кг сахара и 400 мл воды кипятят на медленном огне, пока не перестанет образовываться пенка, которую необходимо удалять. Настойку и сироп смешивают, дают отстояться. Затем процеживают и разливают в бутылки. Хранят в темном прохладном месте.

Ратафия лимонная

Кожура 8 лимонов (желательно среднего размера), водка (можно заменить самогоном), 400 г сахара, 0,4 л воды.

С лимонов аккуратно снимают корку и мелко режут. Полученную массу помещают в приготовленную бутыль и заливают водкой. Плотно накрывают крышкой. Настаивают в теплом месте три недели. Готовят сироп из 400 г сахара и 0,4 л воды (соотношение компонентов 1:1). Кипятят на медленном огне в течение 5 минут, постоянно снимая пенку. Через 3 недели настойку смешивают с сиропом, переливают в чистую посуду и настаивают еще 12 дней. Затем процеживают и разливают по бутылкам. Бутылки плотно укупоривают и ставят в погреб.

Ратафия из липового цвета

Липовый цвет лучше собирать рано утром. Брать желательно только развернувшиеся соцветия. Их помещают в заранее приготовленную бутыль и заливают винным спиртом. Бутыль плотно закрывают и ставят на солнце на 20 дней, после чего настойку процеживают, а цвет слегка отжимают.

Настойку смешивают с сиропом, помещают в приготовленную емкость, плотно закупоривают и настаивают неделю. После чего процеживают и разливают в бутылки. Хранить желательно в погребе.

Ратафия малиновая

Рецепт № 1

800 г малины, 2,5 л водки, 200 г сахара, 10 г мускатного цвета, немного корицы, белого перца.

В приготовленную чистую емкость помещают малину (предварительно потолочь деревянной толкушкой) и заливают водкой (можно самогоном). Плотно закрывают и настаивают 4–5 дней. Затем настойку процеживают через двойную марлю. Сахар растворяют в небольшом количестве воды и смешивают с настойкой. Добавляют мускатный цвет, немного корицы и щепотку белого перца. Полученную массу помещают в бутыль, закрывают и настаивают неделю. Потом еще раз процеживают и разливают по бутылкам. Бутылки плотно закупоривают и ставят в холодное помещение.

Рецепта № 2

1 кг малины, 1 кг черной смородины, 0,5 кг кислых вишен, 200 г сахара, корица, гвоздика, перечные зерна, водка (или самогон).

Приступая к изготовлению напитка, надо иметь в виду, что на 2 л сока следует взять 1 л водки (можно использовать самогон), 400 г сахара, немного корицы (достаточно щепотки), 4

бутона гвоздики и 4 перечных зернышка. В зависимости от полученного сока увеличиваются масса и количество компонентов, входящих в состав.

Малину, черную смородину, черные, кислые и самые зрелые вишни смешивают и перетирают через сито.

Корицу, гвоздику и перечные зерна мелко перемалывают.

В приготовленную емкость помещают 2 л сока, 1 л водки, 400 г сахара (предварительно следует растворить в небольшом количестве воды) и смесь молотых специй. Все смешивают и плотно закрывают. Настаивают месяц, процеживают. Полученную настойку разливают по бутылкам и плотно закупоривают. На хранение опускают в погреб (подойдет любое прохладное помещение).

Ратафия из миндаля и абрикосов

400 г абрикосов, 400 г миндаля, 2 л водки (либо самогона), 1 л воды, 400 г сахара, немного кориандра и корицы.

Вначале нужно приготовить исходное сырье. Из абрикосов и миндаля удаляют косточки. Кориандр и корицу измельчают.

В емкость (лучше стеклянную) помещают фрукты, измельченную приправу. Все перемешивают. В воде растворяют сахар и заливают туда полученную массу и водку. Все смешивают, плотно накрывают и настаивают 3 недели. Процеживают и разливают по бутылкам. Плотно закупорив, ставят в погреб.

Ратафия из можжевеловых ягод

2,4 л водки, 600 г сахара, 0,6 л воды, 300 г можжевеловых ягод.

Предварительно варят сироп. Готовый сироп остужают. Для получения 3,6 л ратафии можжевеловые ягоды заливают водкой и добавляют полученный сироп. Все смешивают, плотно закрывают и ставят в теплое место на 5 недель. По прошествии времени настойку процеживают и разливают в бутылки, которые плотно закупоривают. Хранят в прохладном помещении.

Сливовая ратафия

2 кг сливы (1л сока), 2 л очищенного винного спирта, 25 г корицы, сахар.

Для этого рецепта сливы лучше брать хорошо вызревшие, самые спелые. Но мыть их не рекомендуется, лучше всего обтереть каждую тряпочкой. Из слив удаляют косточки, и поместив их в дуршлаг, тщательно перетирают, чтобы образовалась густая масса, которую лучше всего сложить в эмалированную посуду и оставить на 2 или 3 часа. Затем массу

процеживают через двойную марлю, тщательно выдавливают сок. В полученном соке растворяют сахар и добавляют очищенный винный спирт (соотношение между компонентами 1:2, где 2 части составляет винный спирт) и корицу. Сливают в приготовленную емкость, плотно закрывают и ставят в прохладное место на месяц. По прошествии времени настойку процеживают и разливают в бутылки, плотно закупоривают. Бутылки опускают в погреб и выдерживают 2 месяца, после чего настойка готова.

Ратафия сборная

800 г вишен, 400 г красной смородины, 400 г малины, 400 г черешни, 400 г черемухи, сахар, водка.

Приступая к изготовлению, не следует забывать о пропорциях: сок и водку берем в соотношении 1:1, т. е. на 1 л сока нам потребуется 1 л водки; на 1 л сока берем 400 г сахара и кусочек корицы. Перед тем как готовить исходное сырье, ягоды черемухи нужно завялить.

Все компоненты, входящие в состав, помеща: в эмалированную кастрюлю и тщательно мнут. Накрывают крышкой и ставят в погреб (можно в любое другое прохладное место), настаивают 2 дня. После чего полученную массу тщательно перетирают через сито. В зависимости от количества полученного сока берут водку, сахар и корицу. Сахар растворяют в полученном соке и охлаждают. Как только сок остынет, добавляют водку и корицу. Все сливают в приготовленную емкость, плотно закупоривают и ставят на солнце. Настаивают 2 месяца, после чего процеживают и разливают в бутылки, плотно закупоривают. Хранят в прохладном месте.

Глава5
ВИНО

ВИНОДЕЛИЕ

Приступая к виноделию, необходимо приготовить помещение, где в дальнейшем будет готовиться и храниться вино.

Особое внимание следует уделить посуде, она должна быть чистой и не иметь никаких других побочных запахов, так как они отразятся на будущем напитке. Вино обладает свойством впитывать посторонние запахи и принимает нежелательный аромат.

При изготовлении вина лучше всего использовать деревянную или стеклянную посуду. Профессиональные виноделы все же отдают предпочтение деревянной, они считают ее лучшей. Это бочонки, бочки и чаны различной емкости. Только в деревянных бочках вино может храниться долгое время и при этом приобретать все лучшие и лучшие качество, аромат и вкус. Именно дерево позволяет вину «дышать», благодаря чему в напитке протекают необходимые химические процессы.

И если вы всерьез решили заняться виноделием, не один и не два года, то вам лучше всего приобрести деревянные бочонки или найти мастера, который смог бы сделать эту посуду. Затраты, которые вас ждут при изготовлении бочек, с лихвой окупят себя, и вы будете довольны полученным напитком. Но если все же по каким-либо причинам деревянную посуду достать не удалось, то можно использовать стеклянную большой емкости. Обращаться с ней нужно достаточно осторожно. Если посуда надколота или имеет на поверхности трещину, ее лучше не использовать. Применение металлической посуды, кроме эмалированной, категорически запрещено! Соприкасаясь с железом, вино окисляется и меняет цвет. Алюминиевую посуду можно использовать при кратковременных операциях, например при переливке.

Изготавливая различные винные напитки, которые не требуют плотного закупоривания, лучше всего пользоваться медицинскими перчатками или резиновыми напальчниками.

Резиновые перчатки, предназначенные для выполнения различных строительных работ и т. д., использовать запрещено! Они имеют специфический запах, который вино впитает и будет испорчено.

Понадобятся тампоны, которые скручивают из слоя ваты. Они хороши для посуды с узким горлышком. Подойдут также полиэтиленовые крышки с множеством отверстий (дырочек). Но прежде чем закрыть баллон такой крышкой, на горлышко следует положить двойной слой марли. Это делается для того, чтобы в

напиток не попал мусор либо различные насекомые – мошки и мухи.

ПОСТРОЙКИ ВИННОГО ХОЗЯЙСТВА

Мы расскажем о постройках, которые необходимы для винного хозяйства. Однако если у вас уже есть кое-что, то все равно наши советы помогут вам. Вы можете проверить правильность устройства и при желании что-то слегка перестроить и подогнать, опираясь на рекомендации старых виноделов.

Винное хозяйство включает в себя:

а) винодельню;

б) бродильню;

в) подвал;

г) сарай для хранения посуды;

д) бутылочный погреб.

Винодельня – это помещение, в котором сортируют, давят и прессуют виноград. Главным условием хорошей винодельни являются свет и чистота воздуха. В темном помещении, а также в помещении с плохой вентиляцией быстро развиваются плесень, уксусные и другие грибки, которые зарождают в вине разного рода болезни.

В этом помещении пол должен быть деревянный или бетонный, но никак не земляной, так как на нем всегда остаются пыль и грязь.

Бродильня – это помещение, в которое ставятся бочки и чаны с суслом на весь период бурного брожения сусла. Все сказанное о винодельне применимо и к бродильне: свет и чистота воздуха – главные условия.

Бродильня отличается от винодельни тем, что бродильня представляет собой теплое помещение, а винодельня – холодное.

Бродильня должна быть устроена таким образом, чтобы температуру можно было довести до 15–20 ˚С и при этом поддерживать ее в течение всего бурного процесса брожения.

При постройке бродильни должны быть приняты все меры к устранению возможного скопления в ней угольной кислоты – крайне опасной для здоровья человека. Эта кислота в 1,5 раза тяжелее воздуха, поэтому она собирается сначала внизу, а затем по мере скопления поднимается вверх. Поэтому, независимо от имеющихся обыкновенных вытяжных труб, устраивают еще в стенах, у самого пола, небольшие отверстия, через которые и вытекает тяжелый газ по мере его образования.

Подвал

Хороший подвал должен иметь постоянно одинаковую

температуру, притом не слишком высокую и не слишком низкую – от 8 до 12 °С. При низкой температуре вино очень долго не спеет, при слишком высокой оно приобретает склонность к заболеванию. Кроме того, подвал не должен быть слишком сухим или сырым. В сухом подвале вино сильно испаряется, а в сыром – заводится плесень. Потери вина в сухом погребе доходят до 1 %, между тем как в хорошо устроенном они не превышают 0,4–0,5 % в год. Сверхсухой погреб требует лишней работы, более частой доливки вина. Как известно, воздух является плохим проводником теплоты, следовательно, при постройке надземных подвалов необходимо оставлять пространство между стеной и материком и засыпать его золой, каменноугольным мусором, прокладывать стекловатой либо любым другим подобным материалом, не препятствующим свободному доступу воздуха. Но, само собой разумеется, должны быть приняты меры, чтобы ни дождь, ни проточная вода не проникали в рыхлый слой.

Надземные подвалы строятся с двойными стенами, пространство между стенами закладывают соломой, опилками или угольным мусором. Фундамент – также в две стены с засыпкой промежутка золой или другим плохим проводником тепла.

Для лучшей изоляции внутреннего помещения подвала от влияния внешней температуры делают небольшую пристройку перед входом. Ее располагают таким образом, чтобы перед погребной дверью стояла сплошная стена, а наружная дверь постройки была бы сбоку. При таком расположении дверных отверстий вход в подвал окажется защищенным сплошной стеной переднего помещения. Ни в коем случае не следует обращать вход в погреб ни на юг, ни в сторону господствующих ветров. Если вход расположен на юг, то при таком положении трудно сохранить в погребе постоянную температуру. Во втором случае вино может помутиться при сильных порывах ветра. Многие профессиональные виноделы советуют обсадить погреб деревьями, это достаточно сильно содействует сохранению в подвале низкой и постоянной температуры воздуха. По этому поводу производились исследования. Разница между средней годовой температурой защищенной земли и незащищенной от влияния солнечных лучей составляет 9—10,5 °С.

Погреба строятся различных конструкций. Они могут быть как надземные, так и подземные (рис. 2 и 3).

Подземные погреба лучше надземных, так как лучше противостоят влиянию внешней температуры воздуха. В горных местностях строят погреба в виде тоннеля, углубляясь в гору в горизонтальном направлении. Температура в таких постройках

обычно постоянная, что немаловажно для приготовления и хранения вина.

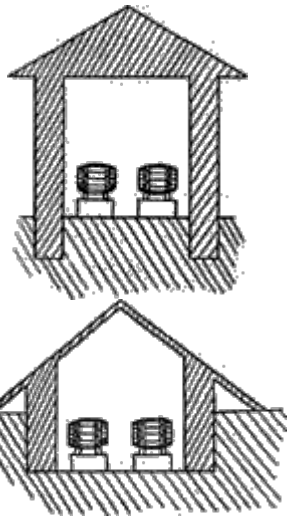


Рис. 2. Надземный погребРис. 3. Погреб, углубленный в землю

Вентиляция подвала

Простой и вместе с тем достигающий хороших результатов способ вентилирования состоит в несложном приспособлении. Приблизительно на 40 см от поверхности земли в стене, обращенной на север, пробивают отверстие 60 см в длину и 30 см в ширину. Такие отверстия проделывают через каждые 4 м и снабжают их застекленными, открывающимися рамами. В противоположной стене устраивают воздушные ходы, подобно дымовым ходам в печах, которые сделаны в стене на 1 м ниже крыши.

Вентиляция, устроенная таким образом, обновляет воздух в помещении в течение нескольких часов.

Особое внимание должно быть обращено на устройство хорошей вентиляции, так как большая часть болезней вина происходит от отсутствия или недостаточности циркуляции воздуха.

Устранение плесени из подвала. Виноделы-профессионалы говорят, что просто стиранием со стены и побелкой плесень не может быть достаточно хорошо удалена, поскольку находится не только на поверхности стены, но и скапливается в щелях и во всех неровностях. Поэтому стены следует тщательно опрыскивать, особенно все трещины и углубления. Для опрыскивания следует взять двойную сернистокислую известь, и только после такой обработки стены рекомендуется белить.

Двойную сернистокислую известь можно приготовить и

самим. Это делается следующим образом. В бочонок, приблизительно на 10 ведер, наливают 1 ведро воды, а затем помещают 6 полных (можно с горкой) столовых ложек негашеной извести, предварительно растворенных небольшим количеством воды. После этого серой подкуривают бочку до тех пор, пока серник в ней не перестанет гореть. До и после подкуривания бочку катают. Приблизительно через несколько часов вновь подкуривают таким же образом и опять катают. Повторяют от 6 до 8 раз, пока, наконец, в бочке не появится сильный серный запах. В этом случае жидкость готова и может быть немедленно употреблена в дело.

ПОТОЛОК ПОДВАЛА

Потолки подвала могут быть трех видов (рис. 4).

Первый, стрельчатый, – самый прочный. Затем по прочности следует полуциркулярный, а уж затем – коробковый. В последней конструкции допускаются отвесные стены, тогда как в первых двух они более или менее наклонены внутрь подвала.

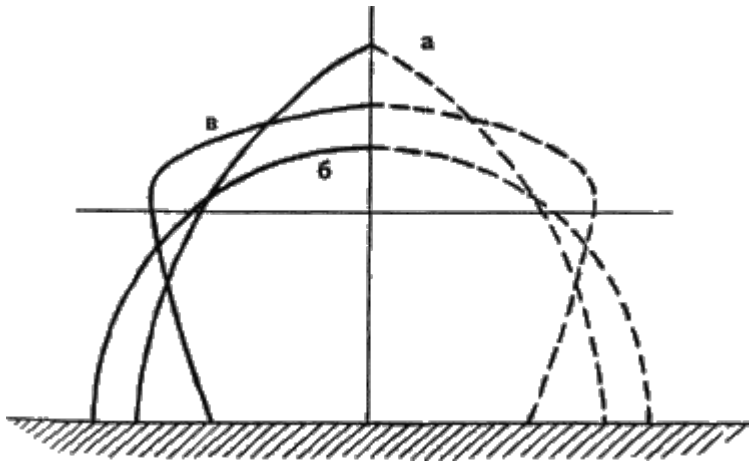


Рис. 4. Потолки подвала:
а – стрельчатый; б – полуциркулярный; в – коробковый

Балочный потолок хуже, чем сводчатый, защищает подвал от влияния внешней температуры. Такой потолок должен быть потолще, хорошо обмазан глиной и пересыпан слоем золы.

Стены подвала

Стены подвала должны быть гладко оштукатурены и выбелены. Высота стен от пола до потолка – 3,5 м. Если потолок сводчатый, то расстояние от пола до середины свода – около 5 м.

ПОЛ ПОДВАЛА

Пол подвала не должен быть земляным. Лучшим полом считается вымощенный песчаником со смазанными цементом швами. Погреб, в котором весь пол зацементирован, может оказаться, излишне сухим.

Принадлежности погреба

Лежни

Лежни, т. е. брусья, на которые помещаются бочки, делают преимущественно из дуба, так как дубовое дерево хорошо противостоит гниению и способно выдерживать большое давление. Лежни укладывают строго горизонтально. Этим значительно облегчается правильная установка и передвижение бочек.

Поперечные подкладки, которые поддерживают лежни, должны быть положены часто, чтобы при передвижении одной бочки другие не испытывали никакого потрясения, ведь различные потрясения более или менее нарушают правильный ход созревания вина.

Между стеной и лежнями должно быть оставленно такое расстояние, чтобы заднее дно бочки находилось от стены не менее чем на 50 см.

В некоторых погребах лежни могут быть заменены продольными возвышениями – стеночками. Иногда лежни цементируют. Такие устройства намного устойчивее деревянных подкладок, что немаловажно для качества будущего напитка.

Бочки

Лучшие и самые качественные бочки изготовляют из свежих дубовых клепок. Для того чтобы отличить свежую клепку от старой, что не всегда удается сделать по внешнему виду, – пробную клепку ударяют об острый камень. Если на месте удара она отломится ровно, то это доказывает, что она старая и не годится для посуды большой емкости. Если же от удара клепка отломится неровно (сильно расщепится по различным направлениям), то она свежая и пригодна для различной обработки.

Лучшей и более прочной считается та бочка, у которой клепки уже, т. е. при одной длине окружности имеется большее число клепок. У хорошей бочки клепки должны быть одинаковой толщины на всем своем протяжении. Утончение клепки в

середине сильно уменьшает прочность бочки. В бочках большой емкости делают дверцы, для того чтобы иметь возможность проникать внутрь для очистки и осмотра поверхности.

Эти дверцы плотно притягиваются ввинченным в них железным винтом по дну, что позволяет герметически закрывать бочку. Но следует обратить особое внимание на то, чтобы головка винта не выступала внутрь бочки, т. е. винт не приходил в непосредственное соприкосновение с бочкой.

Железо крайне вредно действует на качество вина, и действие его настолько сильно, что даже такая незначительная частица, как шляпка винта, влияет на цвет и вкус напитка. Поэтому винт и другие железные части должны быть прикрыты либо дубовой пластинкой, либо каким-нибудь другим способом изолированы от вина.

Использование серы и смолы для этой операции непригодны: они обе сообщают вину посторонний запах.

Обручи

Обручи делают из железа или дерева. Железные обручи желательно сразу покрыть масляной краской. Это необходимо для того, чтобы они не ржавели.

Шпунт

Шпунт должен быть тщательно подобран к отверстию бочки во избежание ненужной процедуры – обертывания тряпкой, которая почти всегда является источником или, по крайней мере, хорошим проводником плесени и кислоты.

Длина шпунта должна быть рассчитана таким образом, чтобы его нижняя поверхность касалась вина, когда бочка закупорена. В том случае, если шпунт не касается вина, он ссыхается и пропускает воздух. Для того чтобы сделать деревянный шпунт непроницаемым для воздуха, его верхнюю и нижнюю поверхности обмакивают в растопленный парафин. Чистый парафин не растворяется в вине, поэтому не влияет на вкус и запах вина.

Кран

Обычно кран изготавливают из дерева. Лучше всего для этого подходит слива. Кран не рекомендуется делать из железа, в частности из меди. Медь легко окисляется и достаточно сильно влияет на качество и вкус напитка.

Окраска бочек

Иногда некоторые виноделы окрашивают бочки масляной краской, для того чтобы уменьшить испарение вина и сделать

бочки долговечнее. Окраска действительно уменьшает испарение и продлевает срок службы деревянных бочек. Но этот процесс имеет достаточно серьезный недостаток: при окраске происходит закупоривание пор клепок. Это приводит к тому, что прекращается воздействие воздуха на вино и тем самым замедляется и нарушается правильный ход созревания напитка.

Форма бочек

Обычно бочкам придают либо круглую, либо овальную форму. Овальная форма делает бочку вместительнее, она требует меньше места для установки в помещении. В таких бочках вино лучше очищается, так как при отвесных стенах свободнее оседают нерастворимые частицы вина. Хотя в овальных бочках образуется более толстый слой осадка, по сравнению с бочками круглой формы. Это происходит потому, что в таких бочках осадок более подвержен разложению.

Долговечность бочки

Срок службы бочки зависит от многих условий. Это прежде всего качество материала, из которого она изготовлена. Условия хранения также сказываются на долговечности бочки.

Установка бочек

При установке бочек необходимо выполнять следующие условия:

1. Расстояние между бочкой и стеной должно быть не менее 50 см. Это делается для того, чтобы удобнее было осматривать заднее дно и при необходимости наклонять бочку.

2. При установке бочек располагать их таким образом, чтобы они не касались друг друга.

3. Расстояние от бочек до пола должно быть не менее 60 см.

4. Если бочки помещены в несколько рядов, то расстояние между рядами должно быть таким, чтобы было удобно ставить и выставлять бочки, не тревожа при этом другие.

Для того чтобы придать устойчивость бочкам при установке, следует подкладывать с обеих сторон по два трехгранных бруска.

Наклонение полных бочек

Во время ухода за вином довольно часто возникает необходимость слить вино с образовавшегося осадка. Та часть вина, которая находится ниже крана, может быть слита лишь в том случае, если бочку наклонить определенным образом. При выполнении этой операции нужно быть достаточно осторожным, так как следует наклонить бочку таким образом, чтобы не

потревожить осадка и тем самым не помутить вина. Поэтому необходимо наклонять бочку плавно, без особых толчков и потрясений. Лучше всего использовать для этой операции домкрат.

Хранение пустых бочек

Бочонки, которые приходится оставлять пустыми, хотя бы на непродолжительное время, требуют также определенного ухода.

Прежде всего их сразу следует сполоснуть холодной водой. Оставить на некоторое время, дав возможность немного обсохнуть, затем подкурить серой. Бочку плотно закупорить и поставить на хранение. Причем каждый месяц следует повторять подкуривание серой. В том случае, если бочки хранятся в достаточно сыром помещении, то эту операцию следует проводить не реже одного раза в месяц, а если они находятся в сухом помещении – то один раз в два месяца.

Мастера советуют после парения бочки сполоснуть ее и сразу же подкурить серой. Затем оставить и дать стечь воде. Лучше всего ее поставить вниз открытым шпунтовым отверстием. Такое положение позволит избавиться от воды. Оставляют бочку на 4~5 часов. Когда емкость вполне высохнет, ее следует вновь подкурить и плотно забить шпунт.

Подкуривание бочек серой

Серники для подкуривания можно приготовить следующим образом. Взять глиняную посуду, поместить туда серу и расплавить массу на медленном огне. Но ни в коем случае смесь не следует доводить до кипения.

В расплавленную серу обмакивают полоски непроклеенной бумаги в 2–2,5 см шириной и примерно 12–15 см длиной. Сера медленно пристает к бумажке и остывает. Серник готов. Для получения и изготовления качественного серника нужно соблюдать следующие условия:

1. Необходимо взять совершенно чистую серу, обязательно желтого цвета, но не коричневого. Лучше всего, чтобы сера была в палочках, а не в порошках. Порошки зачастую содержат в своем составе различные примеси.

2. Серники должны быть достаточно тонкие, т. е. чтобы слой серы в них был тонкий и притом гладкий и блестящий, а не толстый, шероховатый и тусклый. Толстые серники достаточно неудобны в использовании. Они представляют то неудобство, что при горении сера растапливается и стекает на дно бочки, где крепко пристает к клепке и ее достаточно трудно удалить. Присутствие серы в бочке вредно отразится на вкусе и аромате

вина. Чтобы получить тонкий серник, достаточно на некоторое время (очень короткое) обмакнуть бумажку в серу, а потом только провести по ней. Полоску бумаги обмакивают в серу в то время, когда она вполне расплавится, не ожидая ни пока она закипит, ни когда станет остывать. Если в оставшуюся серу погрузить полоску бумаги, то могут получиться довольно толстые серники.

3. В серу не следует добавлять различных пахучих веществ (как это иногда делается). Пользы они не приносят, а скорее, наоборот, могут серьезно навредить. Лучше не экспериментировать.

Для подкуривания бочки серник закрепляют на конце проволоки, зажигают и опускают в бочку до половины ее глубины. Закрывают бочку шпунтом и держат в ней серник до тех пор, пока сера не перестанет гореть. При выполнении операции необходимо следить за тем, чтобы холст не загорелся и не упал в бочку, так как обгорелые остатки сообщат бочке дурной запах, который потом переходит в вино. Иногда, если бочка долго стояла пустой, происходит так, что сера не горит в бочке. В этом случае воздух вдувают в нее обыкновенными мехами, пока газы, которые препятствуют горению, не будут заменены чистым воздухом, т. е. до тех пор, пока сера не станет гореть.

Чтобы при сжигании серника в бочку не попали обгорелые кусочки или накапала растопленная сера, при курении употребляют вместо простого проволочного крюка несложное приспособление, изображенное на рис. 5.

Бочки можно подкуривать не серниками, а непосредственным сжиганием серы. В железную чашечку насыпают серу и поджигают. Этот способ мало распространен, так как при частом употреблении чашечка быстро сгорает.

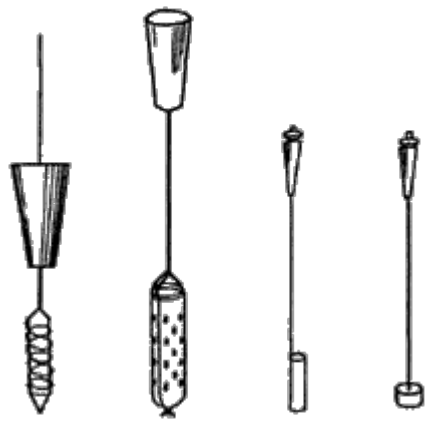


Рис. 5. Подкурники

Подкуривание бочек спиртом

Во Франции существует прекрасный обычай – подкуривать бочки спиртом. Употребляемый для этого спирт (или высококачественная водка) должен быть без малейшего признака сивушного запаха. Бочка, напитавшаяся сивушным маслом, непригодна для вина, так как вино примет эти нежелательные запахи и вкус. Сам процесс подкуривания проходит следующим образом. Нужно взять небольшой кусок сукна и обмочить в спирте. Закрепить на проволоке и поджечь. Опустить на проволоке примерно на ? глубины бочки и, подержав некоторое время, вынуть, пока не сгорел спирт, иначе сукно само может загореться и сообщить бочке неприятный запах гари.

Очистка бочек от плесени

Если бочки имеют даже слабый налет плесени, ее обязательно нужно удалить самым тщательным образом.

Плесень бывает двух видов: желтого и белого цвета. При стирании плесени желтого цвета на поверхности останутся черные пятна. Это говорит о том, что бочка заражена таким видом плесени, который невозможно удалить. Для вина такая посуда непригодна, так как напиток, помещенный в нее, неминуемо испортится, и исправить его нет никакой надежды.

Если при стирании плесени белого цвета пятен не остается, то она может быть удалена, не оставив никаких последствий. Для очистки таких бочек существует множество различных средств. Прежде всего надо иметь в виду, что такие бочки не следует парить до удаления из них плесени, иначе в них могут образоваться вещества с дурным запахом и вкусом, которые легко передаются вину. Поэтому вначале необходимо тщательно соскоблить плесень или каким-либо другим способом избавиться от нее. Затем ополоснуть бочку и уже после этого хорошенько пропарить.

Способы очистки бочек от плесени, которые мы приводим ниже, дают хорошие результаты.

Первый способ.Взять небольшое количество виноградных чубуков и сжечь их в бочке. После

этого внутренняя поверхность бочки слегка обуглится. Обугленный слой необходимо тщательно соскоблить. Затем бочку парят горячей водой, в которую предварительно кладут свежие дубовые стружки. В заключение бочку ополоснуть холодной водой.

Второй способчасто используется мастерами. В бочке снимается дно, и внутреннюю поверхность нужно хорошенько выскоблить и ополоснуть холодной водой. Затем вставить дно,

выпарить бочку слабым раствором серной кислоты. Для этого на 1 ведро воды берется 12,8 г серной кислоты.

В течение 1–1,5 часа бочку катают в разные стороны, чтобы вся внутренняя поверхность была смочена раствором. После чего раствор удалить, а бочку перевернуть, чтобы стекла вода, и снова ее ополоснуть холодной водой.

Затем проделывают следующую операцию: на 1 ведро воды взять 2 кг костяного угля и все перемешать. Полученной смесью тщательно ополоснуть внутреннюю поверхность бочки, ополоснуть чистой водой и, перевернув бочку, дать воде стечь.

Когда бочка просохнет, рекомендуется подкурить ее серой.

Предлагается достаточно много средств, позволяющих очистить заплесневевшие бочки, но именно изобилие доказывает, что ни одно из них не помогает окончательно.

Иногда достаточно простого соскабливания плесени с поверхности, чтобы вполне очистить бочку. Но бывают случаи, когда никакими средствами не освободить бочку от запаха плесени. Все зависит от степени заражения бочки.

Для очистки заплесневевших бочек не разрешается употреблять извести, так как это может иметь неблагоприятные последствия.

Очистка прокисших бочек

Для очистки прокисших бочек используются различные способы. Вот один из них.

Бочку выжигают виноградными чубуками, затем тщательно соскабливают обгоревший слой. Для выпаривания применяют раствор: на ведро кипятка берут 3,2 кг соды, перемешивают, помещают в бочку на определенное время. Затем бочку вновь парят уже чистым кипятком, после чего ополаскивают холодной водой. Чтобы убедиться, достаточно ли удалена кислота, к внутренней поверхности бочки прикладывают лакмусовую бумагу. Если она примет красный цвет, это значит, что выделилась еще не вся кислота. В таком случае обработку бочки повторяют и продолжают до тех пор, пока синяя лакмусовая бумага не изменит цвет на красный.

Бывают случаи, когда после многочисленной обработки кислоту с поверхности удалить не удается. Это говорит о том, что бочка достаточно сильно прокисла и ее лучше не использовать в процессе приготовления и хранения вина.

Очистка бочек от гнили

Чтобы очистить бочку от гнили, ее следует выжечь виноградными чубуками (как в предыдущем случае). Если же

гниль глубоко проникла в поверхность, то бочку необходимо пересыпать и перестрогать хорошенько все клепки, а в особенности их ребра.

Хотя приведенным способом бочка освобождается от запаха гнили, тем не менее такую бочку не следует считать вполне безопасной для вина, так как бывают случаи, при которых, несмотря на все старания и самый тщательный уход, она все же сообщает вину гнилостный привкус.

Устранение запаха пустых бочек

Бочки, которые долгое время лежали пустыми и регулярно не подкуривались серой, принимают неприятный запах, который впоследствии передается вину и портит как его аромат, так и вкус. Для устранения этого, как и всякого другого неприятного запаха, мы предлагаем следующее средство.

Для очистки 40-литровой бочки на полведра воды кладут 150 г поваренной соли, 100 г перекиси марганца в порошке и 240 г серной кислоты. Все тщательно перемешивают. Полученный раствор помещают в бочку, качают в разные стороны, после чего оставляют на 3–4 часа в покое. По истечении этого времени раствор удаляют и полощут бочку до тех пор, пока вода не станет вытекать без запаха и постороннего вкуса. Если после первой очистки не удастся избавиться от запаха, то операцию следует повторить.

Приготовление бочек из-под красного вина для белого

Чтобы очистить бочки, делают следующее: в двух ведрах кипятка растворяют 3,2 кг соды. Как только вся сода растворится, раствор помещают в бочку и парят им в течение часа. Затем бочку опорожняют, опять парят уже чистым кипятком и, ополоснув холодной водой, дают просохнуть. После этой операции бочка из-под красного вина будет пригодна для белого.

Очистка бочек от винного камня

Винный камень представляет собой твердый кристаллический осадок, который образуется в процессе брожения виноградного сока на стенках бочек и сосудов – это калиевая соль винной кислоты.

Оседающий на внутренней поверхности бочки винный камень способствует развитию болезни вина, виннокаменному брожению, вследствие чего следует ежегодно удалять винный камень. Для этого вынимают дно бочки, тщательно соскабливают винный камень, затем бочку ополаскивают холодной водой, добавив немного серной кислоты (на 100 частей воды берется одна часть

кислоты).

Очистка бочек от дрожжей

Часто случается, что к нижним клепкам пристают осевшие дрожжи, притом так сильно, что ни от полоскания, ни от парения они не отстают. В этом случае следует вынуть дно бочки, тщательно соскоблить дрожжи, а затем вставить дно. Выпаривать бочку желательно раствором двусернокислой извести. На полведра воды следует взять 65–70 г двусернокислой извести, тщательно размешать. Пропарив хорошенько этим раствором бочку, опорожнить и дать ей просохнуть. Затем ополоснуть раствором S столовой ложки соли на полведра воды и, наконец, чистой холодной водой и дать высохнуть.

Общие правила ухода за бочками

1. Как только бочка освободится от вина, ее необходимо немедленно вымыть и подкурить серой.

2. Бочку следует подкуривать серой каждый месяц или один раз в два месяца.

3. При обработке бочки серной кислотой следует запомнить, что кислоту нужно влить в воду, но ни в коем случае не наоборот.

Бродильный чан

Бродильные чаны лучше всего делать из дуба в форме или усеченного конуса, или бочки. Форма бочки придает несравненно большую прочность чану.

Величину чана рассчитывают так, чтобы он наполнялся предназначенной для брожения массой не более как в один день, сусло должно бродить равномерно. А это достигается только одновременным наполнением чана.

При определении размера следует иметь в виду, что чан не наполняют более чем на *5 /6* емкости. Сусло может перелиться, так как в процессе брожения увеличится его объем.

Бродильные чаны бывают двух видов: открытые и закрытые. Первые употребляются для открытого, вторые – для закрытого брожения. Чаны, как и бочки, производят круглыми или овальными.

В процессе брожения может быть использована и стеклянная посуда. На рис. 6 показано это устройство.

Стеклянная бутыль закрывается пробкой или затвором. Это устройство препятствует попаданию воздуха в емкость с бродящим вином. Конструкции затворов могут быть различными. Их можно приобрести в магазине или сделать самим.

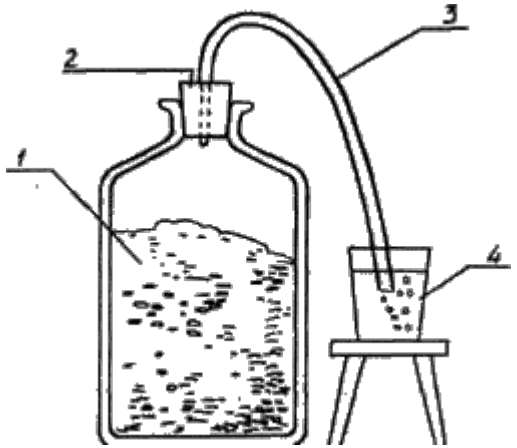


Рис. 6. Бродильный чан:

1 – бродящее вино; 2 – резиновая пробка, имеющая внутри стеклянную трубку; 3 – резиновая трубка; 4 – стакан, наполненный дистиллированной водой

Чаще всего это резиновая пробка, через нее продета стеклянная трубка, на которую надевается резиновая. Другой конец этой трубки опущен в банку или стакан, куда наливают дистиллированную воду.

СБОР ВИНОГРАДА

Изготовление виноградного вина начинается со сбора винограда. Виноград собирают в тот момент, когда он достигает полной зрелости. Именно в зрелых плодах образуется наибольшее количество сахара. Виноград, который используется для получения хороших белых вин, желательно как можно дольше оставлять на кусте и постоянно следить за тем, чтобы он не испортился. Виноделы иногда оставляют грозди на лозе до тех пор, пока ягоды не начнут гнить. Как они утверждают, гниение, вызванное особым грибком, нисколько не ухудшает вкус будущего вина, а наоборот, позволяет напитку приобрести отличные качества и аромат. Однако держать на плетях виноград можно только в теплую и сырую погоду.

Если же осень выдалась достаточно дождливой, виноград может покрыться нежелательной серой гнилью, которая в дальнейшем способна уничтожить весь урожай.

Виноград не рекомендуется убирать после дождя или ранним утром, когда ягоды покрыты обильной росой. Тогда сусло будет разжиженным, а вино – сравнительно слабым и низким по качеству.

Сусло из ягод, собранных в сухую и солнечную погоду, – хорошего качества. Процесс брожения в такой смеси проходит легко и соответствует требованиям.

Холодный сок бродит медленно, а вино, полученное из него, впоследствии подвергается все новым брожениям. Из кисти желательно сразу удалять гнилые и начинающие гнить ягоды. После сбора виноград сразу сортируют, а затем подвергают дальнейшей обработке.

Прессование

После того как урожай винограда собран и отсортирован, приступают к изготовлению мезги.

Мезга представляет собой смесь кожицы, сока и зерен. Этот процесс можно назвать дроблением, или прессованием.

Виноград можно дробить босыми ногами, поместив его в определенную емкость. При этом должны быть раздавлены все ягоды.

Ягоды измельчают также механическим путем, применяя, например, пресс. Его нетрудно сделать в домашних условиях, и он очень удобен в использовании (рис. 7).

Прессование проводится в несколько этапов. Вытекающий из фракций сок имеет различный химический состав.

Вначале без нажима вытекает так называемый сок-самотек. Он часто намного мутнее и грязнее, нежели тот, что получается прессованием.

В процессе прессования из виноградной массы извлекается часть сока. Этот сок будет относительно мало загрязненным. Мезгу прессуют в этапа необходимо проводить рыхление выжимок. Прессование выполняется таким образом, чтобы не отжимать сок из кожицы и гребней. Тем более нежелательно дробить виноградные косточки. От этого резко ухудшится вкус вина. Поэтому по возможности следует применять слабое давление. Отжим проводят с перерывами, чтобы жидкость стекала из-под пресса, при этом следует избегать резкого давления.

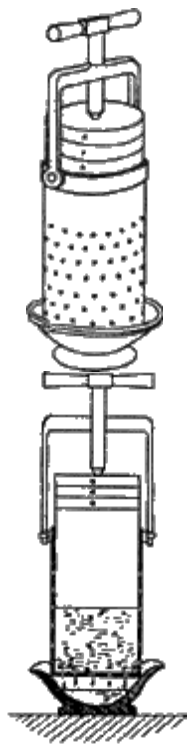


Рис. 7. Ручной пресс для выжимания сока

Сок, полученный на последнем этапе прессования, как правило, содержит намного меньше сахара, кислот, в отличие от ранее полученного. Но именно в этом соке содержится большое количество минеральных и дубильных веществ.

ВИНОГРАДНОЕ СУСЛО

Сусло – это сок, выжатый из ягод с момента выделения до брожения. По окончании бурного брожения оно уже называется вином. Хотя сусло не что иное, как выжатый из ягод сок, тем не менее его состав до начала брожения отличается от состава сока. Это связано с тем, что при раздавливании в него попадают различные вещества, находящиеся в шелухе, зернах и гребешках.

Шелуха

Окраску суслу сообщает свежая шелуха, а у некоторых сортов – и букет. Шелуха под влиянием кислорода воздуха принимает посторонний вкус и бурый цвет, которые непосредственно переходят в сусло и вино. Чем дольше выжимки подвергаются воздействию воздуха, тем сильнее они буреют и больше сообщают суслу и вину посторонний вкус – вкус выжимок. Разные сорта выжимок буреют неодинаково. Некоторые сорта винограда противостоят окислению. У рислинга же, например, выжимки принимают бурый цвет через несколько часов.

Зерна

Зерна поставляют суслу дубильное вещество. Даже небольшое количество дубильного вещества полезно для белого вина. Тем не менее раздробленные зерна вредно действуют на качество сусла, а следовательно, на дальнейший вкус и цвет вина.

Гребешки

Гребешки также необходимы суслу, они вводят много танина и других полезных веществах.

Зеленые, не вполне созревшие или загнившие гребешки очень вредно действуют на качество сусла – его вкус и цвет.

БРОЖЕНИЕ

Дрожжи состоят из продолговатых клеточек величиной в поперечном сечении примерно 0,006 мм. В виде микроскопических клеток дрожжевые грибки распространены в воздухе повсюду. Их присутствие составляет необходимое условие для брожения сусла. Если сусло пропустить через фильтровальную бумагу и тем самым выделить из него дрожжевые грибки, то брожение остановится и не возобновится до тех пор, пока тем или иным путем дрожжевые грибки не попадут в сусло.

Чем больше сусло соприкасается с воздухом, в процессе перемешивания или переливки, тем больше грибков оно в себя вбирает и тем сильне идет процесс брожения и развития дрожжей.

Дрожжевые грибки не боятся ни света, ни влияния солнечных лучей, лишь бы температура не превышала 48 ˚С. Дрожжи имеют следующий химический состав: азотистые вещества – 62,73; клетчатка – 29,47; жировые вещества – 2,10; минеральные вещества – 5,80.

При различной температуре дрожжи имеют различную степень размножения.

Низшая температура, при которой дрожжевые грибки сохраняют свою жизнедеятельность, еще точно не определена. Но есть исследователи, считающие, что дрожжевые грибки могут сохранять способность возбуждать брожение даже при температуре ниже О ˚С.

Наивысшая температура, при которой дрожжи сохраняют способность возбуждать брожение сусла, различными исследователями определяется по-разному. Некоторые из них считают, что только при нагревании сусла до 70 ˚С можно достичь уничтожения совершенно всех зародышей брожения. Вино требует для этого меньшей температуры.

В процессе брожения ведро сусла выделяет около 300 г сырых дрожжей, которые дают приблизительно 46 % сухого вещества.

Дрожжевые грибки, как и всякие другие растения, нуждаются в пище. Ею являются азотистая кислота и вещества, входящие в состав золы. В особенности это калий и фосфорная кислота. Во всяком растительном соке и, следовательно, в соке винограда все питательные вещества находятся в большем или меньшем количестве. Поэтому сусло начинает бродить в том случае, когда в него попадут дрожжевые грибки. Развитие грибков может продолжаться лишь до тех пор, пока не истощатся питающие

грибки вещества или не образуются такие соединения, которые тормозят, а затем и вовсе прекращают развитие грибков.

Под влиянием дрожжевых грибков в сусле происходят различные изменения: поверхность сусла принимает более или менее бурый цвет, появляются пузырьки от развивающейся угольной кислоты, шелуха поднимается вверх, образуя шляпу. Сладость постепенно исчезает, и все более развивается винный вкус. В сусле появляются новые вещества, такие как глицерин, янтарная кислота и др. Весь этот процесс называется брожением сусла. Одно из главных изменений, происходящих в сусле при брожении, состоит в превращении сахара в спирт и угольную кислоту, при этом образуются глицерин и некоторые другие вещества, но в сравнительно меньшем количестве. Определенное количество дрожжей может разложить лишь определенное количество сахара. Если дрожжей меньше, чем необходимо для разложения всего количества сахара, находящегося в сусле, или недостает питательных веществ для дальнейшего их развития, то брожение идет сначала медленно, а затем и вовсе прекращается, не разложив всего количества сахара. Вследствие этого сохраняется сладкий вкус. Так бывает с суслом, содержащим слишком большое количество сахара. Самое лучшее и выгодное соотношение сахара к воде 1:4 (1 часть – сахар). В натуральном соке редко бывает недостаток дрожжей или питающих веществ. Но в соке, разбавленном водой с добавлением сахара, эта часть увеличивается.

Вместе с дрожжевыми грибками в сусле развиваются и другие грибки, порождающие слизь, плесень, уксусную и молочную кислоты, а также болезни разного рода. Чтобы отдать приоритет дрожжевым грибкам и как можно больше затормозить развитие вредных микроорганизмов, рекомендуем проделать следующее. Во время общего сбора винограда лучшие здоровые и самые созревшие грозди нужно собирать в отдельную емкость. Затем из них выдавить сок и дать ему забродить. В дальнейшем это забродившее сусло поместить в сделанное позже. От добавления бродящего сусла немедленно возбуждается правильное спиртовое брожение.

Влияние температуры на ход брожения сусла

При температуре 4 ˚С брожение почти прекращается, но по мере повышения усиливается. При достижении 30 ˚С брожение начинает замедляться, а при 40 ˚С вовсе не происходит.

Брожение при температуре 25–30 ˚С подвергает вино опасным болезням, так как эта температура благоприятна для развития молочной, масляной и других кислот.

Кроме того, выяснилось, что до температуры 27 єС брожение постоянно ускоряется, а затем постепенно замедляется.

Что же касается развития букета, то температура 15–20 ˚С наиболее благоприятна.

Влияние воздуха на брожение

Дрожжевые грибки для своего развития и размножения требуют воздействия на них воздуха. Поэтому при слабом доступе воздуха сусло бродит несравненно медленнее, чем при свободном или усиленном потоке.

Влияние фильтрации на брожение

Фильтрация намного замедляет процесс брожения. На этом основании учащенной фильтрацией можно прекратить процесс брожения, достичь того, что вино останется сладким.

Влияние спирта на процесс брожения

При брожении часть сахара превращается в спирт. Но нужно иметь в виду, что спирт убивает дрожжевые грибки. Таким образом, в самом брожении кроется причина его прекращения. Если брожением или другим способом, например, простым добавлением спирта, его образуется по объему до 18 %, то брожение совершенно прекратится. Чем ниже температура, тем меньше процент спирта останавливает брожение.

Влияние посуды на брожение

Сусло бродит в большой посуде намного быстрее, чем в малой.

Созревание сусла для возбуждения в нем брожения

Холодное сусло бродит очень медленно. Поэтому, если температура сусла ниже 15 ˚С, следует прибегнуть к искусственному нагреванию. При нагревании сусла надо иметь в виду, что от брожения его температура значительно повышается. Если потребуется, чтобы сусло бродило (20–24 ˚С), то следует нагреть его до температуры 16–18 ˚С. Дальнейшее повышение температуры будет достигнуто в самом процессе брожения.

Нагреть сусло можно различными способами.

Первый способ.Можно повысить температуру в помещении, где поставлено сусло. Это наилучший способ, но он имеет отрицательные стороны. Если у нас сусла немного, то из-за него не стоит нагревать помещение. Бывает и так, что нет определенного помещения, где бы можно было довести температуру до нужного уровня. Поэтому предлагаем другой

способ нагрева сусла.

Второй способ.Достаточно нагреть отдельную часть сусла до такой температуры, чтобы при смешивании ее с остальной частью вся масса была доведена до желаемой температуры. Нагреть сусло можно непосредственно в эмалированной или другой посуде. Этот способ представляет некоторое неудобство, так как появляется вкус вареного сусла, который затем переходит в вино. Вследствие этого нагревают не само сусло, а воду и держат в ней сосуд с суслом до тех пор, пока оно не достигнет желаемой температуры.

Как замедлить брожение

Известно, что брожение при низкой температуре замедляется, но по мере ее повышения усиливается. Поэтому для замедления брожения прибегают к охлаждению сусла. Это проделывается так же, как и согревание сусла, но лишь с той разницей, что вместо горячей воды пропускают холодную.

Согревание и охлаждение сусла можно проделать и другим, более эффективным способом. Для этого воспользуйтесь устройством на рис. 8.

Один конец подсоединяют к крану с нужной водой (горячей или холодной), а другой кладут в раковину для стека.

Вода, проходя через сусло, нагревает либо охлаждает его до нужной температуры.

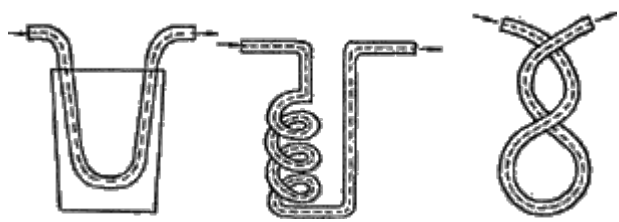


Рис. 8. Устройство для согревания и охлаждения сусла

Как прекратить брожение

Брожение сусла можно приостановить введением в него сернистой кислоты. Для этого пустую бочку подкуривают обычным способом, затем вливают в нее около трех ведер вина, полощут им всю бочку и после этого вновь подкуривают серой. Затем опять заливают 3–4 ведра и так до тех пор, пока не заполнится вся бочка.

Брожение сусла прекращается в том случае, если:

1) сусло нагревается до температуры 40 °С и выше;

2) содержание спирта в сусле доводят до 18 % и выше;

3) фильтрацией удаляют все дрожжевые грибки.

Угарный газ (угольная кислота)

При брожении вина, в особенности при бурном брожении, выделяется угольная кислота, известная как угарный газ. Этот газ крайне вреден. Человек, вдыхая его, падает в обморок, а затем, если вовремя не оказать медицинскую помощь, может наступить смерть.

Для предупреждения подобных несчастных случаев необходимо принять следующие меры предосторожности при посещении погреба, в котором происходит брожение молодого вина:

1. Посещать помещение желательно вдвоем.

2. Идя в помещение, нужно захватить с собой свечу. Если она горит нормально, то можно заходить. Если же гаснет – это сигнал к тому, что входить в помещение опасно, так как там большое скопление угольной кислоты.

Угольная кислота в 1,5 раза тяжелее воздуха, следовательно, она скапливается и держится преимущественно внизу и поднимается вверх лишь по мере накопления. Поэтому свечу нужно держать низко, но не наклоняться.

Для удаления накопившейся угольной кислоты необходимо открыть все двери, отверстия, какие только есть в помещении. Одновременно внутрь ставят сосуд, в который бросают куски негашеной извести.

Если все же отравление угарным газом произошло, то потерпевшего необходимо вынести на свежий воздух и облить холодной водой.

Сахар

В готовом вине остаются лишь самые незначительные следы сахара, только в ликерных винах или приготовленных из высушенного винограда, или к которым при брожении был добавлен спирт, или иным образом было задержано брожение сусла содержится большое количество сахара. Если в обыкновенных слабых винах содержание сахара дойдет до 0,1–0,2 %, то уже чувствуется сладость. Некоторые вина сохраняют незначительное количество сахара довольно долго, поэтому присутствие сахара в вине еще не доказывает искусственного добавления.

Алкоголь

Алкоголь составляет одну из главных частей вина. От его содержания существенно зависят характер и прозрачность. 100 весовых частей сахара в сусле дают 48,4 части алкоголя в вине.

Практики знают, что каждый процент сахара в сусле дает 0,5 % алкоголя в вине. Высшее содержание алкоголя, которое может развиться путем брожения винного сока, – 18 %. Более высокое содержание – это искусственная примесь. Содержание спирта в вине с годами уменьшается: вино теряет 0,25-0,5 % спирта в год.

Красящее вещество цветного винограда

Красящее вещество цветного винограда в воде мало растворимо. Немного больше растворяется в воде с кислотой, а лучше всего – в смеси разбавленного спирта с небольшим количеством кислоты. Окраска вина усиливается при переливке, освобождении:

а) от шелухи переспелых ягод;

б) от слишком высокой температуры;

в) от всякого мелкого истолченного порошка, в особенности содержащего белковые вещества;

г) от продолжительного воздействия воздуха и света.

Количество красящего вещества зависит исключительно от сорта винограда.

Экстрактивные вещества составляют осадок, полученный после выпаривания вина. Они, если можно так сказать, – тело вина, которое обусловливает вкус и густоту напитка. Содержание экстрактивного вещества составляет 1,4–3,0 %. В сладких винах его несравненно больше.

Минеральный состав вина мало влияет на его вкус.

Дубильное вещество принимается вином во время брожения сусла и немного при прессовании из шелухи, зерен и гребешков. В чистом же винограде его нет.

ВИНОГРАДНОЕ ВИНО

Минеральный состав

В нежных белых винах содержание ***дубильного вещества*** составляет 0,2–0,4 %. При содержании 0,5–0,8 % белые вина имеют терпкий вкус. Красные вина обычно содержат 1,0–1,5 % этого вещества.

Угольная кислота. Она придает вину игристость и свежесть. Вина, которые в своем составе имеют недостаточное содержание угольной кислоты, на вкус кажутся вялыми и бессодержательными.

Глицерин. Чистый глицерин представляет собой сиропообразную жидкость, сладковатую на вкус, не имеющую цвета и запаха. Наличие его в вине придает напитку мягкость и полноту вкуса.

Влияние плесени на вино

При благоприятных условиях микроскопические грибки плесени достаточно быстро размножаются в вине. Наряду с плесенью развивается и уксусная кислота, так как вместе с грибками плесени в вино попадают и уксусные грибки. Наличие этих грибков не только делает вино более слабым, но и придает ему посторонний вкус.

Слабое по крепости вино чаще подвержено заражению плесенью, чем крепкое. Напитки, содержащие более 15 % спирта, не заражаются.

Появление плесени – это не что иное, как заболевание вина, которое происходит от небрежного или неправильного ухода за ним.

Уксусная кислота. Уксусные грибки представляют собой микроскопические растения, такие же, как дрожжевые и плесневые грибки. Они быстро размножаются и способствуют развитию уксусной кислоты в вине. Процесс проходит до тех пор, пока вино не превратится в уксус. Повышенная температура и свободный доступ воздуха – вот условия, которые позволяют благоприятно развиваться уксусным грибкам. Большое содержание спирта в вине противостоит их распространению и размножению.

Дубильная, винная и яблочная кислоты также задерживают развитие этих грибков. Любое вино, какое бы мы ни взяли, содержит небольшое количество уксусной кислоты.

Красное вино содержит уксусной кислоты больше, чем белое, а старое – больше, чем молодое. Чем дольше хранится вино, тем

больше в нем уксусной кислоты.

Наиболее благоприятная температура для размножения и развития уксусных грибков – 15–35 ˚С при свободном доступе воздуха.

Винный камень. **В**процессе брожения сусла и образования в нем спирта выделяется часть винного камня. Чем ниже содержание спирта в вине и выше температура, тем больше остается винного камня. И наоборот. Если вино охладить до температуры 4 ˚С, то значительная часть винного камня выделится в виде маленьких твердых кристалликов. Они не растворяются в вине даже в том случае, если опять повысить температуру. Наличие винного камня придает вину достаточно грубый вкус, поэтому удаление способствует улучшению вкуса и делает вино нежнее.

Белковые вещества. Наличие в вине этих веществ предрасполагает его к порче и заболеваниям. Чем больше в вине белковых веществ, тем быстрее и легче оно портится.

Букет вина

Букет вина находится в большой зависимости от тех условий, в которых рос и созревал виноград. Поэтому тщательный уход за виноградом обусловливает получение отличного букета.

Влияние холода на вино

Вино замерзает при продолжительном замораживании. При замерзании образуются ледяные пластинки, которые не содержат спирта. Вещества, дающие букет, и часть кислот остаются во льду. Если из такого вина удалить лед, то получится сильно концентрированное, крепкое вино.

Вымораживать можно молодые и старые вина. Для этого вино обязательно должно быть слито с осадка. Вымораживание производится следующим образом: вино ставят на холод. Образующийся в нем лед удаляют, а вино помещают в холодное место при температуре О єС. Через 6 недель вино переливают и опускают в погреб. В дальнейшем за ним требуется такой же уход, как и за любым другим.

При замерзании вино увеличивается в объеме, поэтому, замораживая, не следует полностью заливать емкость.

В результате сильного понижения температуры винный камень и многие другие вещества превращаются в нерастворимые частицы и оседают на дне. Но с повышением температуры они вновь становятся растворимыми. Поэтому опытные виноделы всегда помещают белое вино в холодное помещение для лучшего осветления, так как в таких условиях образуется больше осадка,

который выпадает на дно. После чего его следует перелить обязательно в этом же холодном помещении. Красное вино не следует подвергать замораживанию, так как вместе с нерастворимыми частицами осаждаются и красящие вещества, что приводит к осветлению вина.

Влияние тепла на вино

Созревание вина проходит очень медленно, если температура составляет 1–5 ˚С.

Температура 15–36 ˚С способствует развитию плесени, уксусных и других грибков, вследствие чего вино заболевает.

При повышении температуры (согревании вина) до 60–70 ˚С разрушаются организмы, которые способствуют заболеванию вина, и появляются белковые и другие вещества, ведущие к порче вина.

Вино при повышении температуры расширяется, поэтому емкость не следует заливать дополна.

Влияние посуды на вино

В мелкой посуде вино созревает быстрее, чем в глубокой. Новые бочки не рекомендуется использовать для приготовления старого вина. Для молодого они менее опасны. Чтобы улучшить вкус плохого вина, его следует поместить в бочку, в которой находилось хорошее качественное вино.

Новые бочки не используют для красного вина. От этого напиток теряет окраску, причем чем меньше бочка, тем сильнее потеря. Поэтому для красного вина рекомендуется применять новые бочки. В большой посуде вино усыхает меньше, чем в маленькой (имеются в виду бочки).

Влияние времени на вино

Существует мнение, что чем старше вино, тем оно лучше. Но это не совсем верно. Для каждого вина существует свой возраст, и оно улучшается только до этого возраста. В дальнейшем качество напитка начинает с течением времени ухудшаться. Точно определить тот срок, когда качество вина достигнет предела, очень сложно, так как это зависит от сорта вина, условий брожения, созревания и т. д.

Чем старше вино, тем труднее определить сорт винограда, из которого приготовлен напиток. В старом вине это сделать просто невозможно.

С течением времени крепость вина уменьшается. Это происходит примерно на 0,5–0,25 % в год.

С возрастом вина изменяют цвет: белые становятся желтыми,

и даже бурыми, красные – фиолетовыми и даже буро-красными.

Со временем в вине уменьшается количество кислоты.

Красное вино

Красное вино отличается от белого особым вкусом и терпкостью, которые сообщают выжимки красного винограда. Шелуха красного винограда не содержит тех веществ, что, находясь в кожице белого, сообщают ему вкус выжимок.

Гораздо нежнее получаются вина, сусло которых было настояно на выжимках красного винограда. Хуже – вина, чье сусло настаивают на выжимках белых сортов винограда. По времени красное вино созревает быстрее белого. Но есть красные вина, которые созревают через 2 года и раньше. Хорошее вино, как правило, должно иметь темную яркую окраску, немного кислоты, практически не заметной, терпкость. Чем больше экстрактивных веществ содержит красное вино, тем оно лучше. Для красных вин нежелательно большое содержание алкоголя.

Чтобы получить хорошее, качественное красное вино, нужно выполнять следующие условия:

1. Виноград должен хорошо созреть. Незрелые ягоды ослабят окраску, придадут излишне кислый вкус и грубость.

2. Тщательно провести сортировку.

3. При изготовлении нежных вин удалить гребешки. Для обыкновенных вин, которые должны долго храниться, ягоды не отделяют от гребешков. Качественные, не загнившие гребешки увеличивают содержание дубильного вещества в вине, которое способствует получению более яркой и более прочной окраски. Дубильное вещество придает вину некоторую терпкость.

4. Ягоды нужно тщательно раздавить. Но шелуху измельчать не следует, так как измельченная шелуха может ослабить окраску.

5. Следует избегать дробления зерен.

6. Выжимки должны быть постоянно погружены в жижу. Вообще, на поверхности жижи выжимки не следует оставлять более 8—10 часов, особенно в теплую погоду. При длительном нахождении выжимок на поверхности жижи образуется уксусная кислота.

7. Выжимки следует предохранять от высыхания и непосредственного воздействия на них воздуха. Это способствует образованию уксусной кислоты.

8. Вино наиболее интенсивно окрашивается при температуре 15–25 ˚С.

9. В холодную погоду виноград не следует собирать ни слишком рано, ни слишком поздно.

10. Сусло не следует долго настаивать на выжимках. Это может способствовать получению непрочной окраски, которая осядет через некоторое время.

11. Чтобы выжимки не согрелись, не нужно прессовать очень долго.

12. Вино приобретет большее содержание спирта в том случае, если брожение было без гребешков.

В процессе приготовления красного вина бурное брожение сусла происходит вместе с шелухой. Сусло можно настаивать на одних выжимках, откуда удаляются гребешки, или на шелухе вместе с гребешками:

1. Те сорта винограда, которые дают терпкий, грубый сок, настаивать надо без гребешков, т. е. на одних выжимках ягод.

2. Гребешки следует удалять, если в изготовлении вина используется не совсем вызревший виноград. Зеленые гребешки придают соку нежелательные качества.

3. Гребешки удаляются и в том случае, если в результате непогоды виноград плохого качества, т. е. ягоды осыпаются, часть сгнила в гроздях или высохла. В этом случае процент соотношения шелухи и гребешков будет довольно большой и нежелательный.

Бывают случаи, когда гребешки оставляют, т. е. сусло должно иметь в составе и гребешки:

1. Из винограда получается слабое вино, которое легко подвергается порче.

2. Виноград содержит большое количество сахара, и в процессе брожения может перебродить не весь сахар.

Независимо от того, какой способ выбран для приготовления сусла, следует иметь в виду, что:

1) присутствие в сусле спелых и здоровых гребешков увеличивает содержание дубильного вещества в вине, что способствует получению более яркой окраски;

2) недозревшие зеленые и загнившие гребешки удаляют, так как они портят качество вина;

3) процесс брожения, проходящий без гребешков, усиливает содержание спирта в вине.

Из шелухи извлекаются красящие, а также другие вещества, которые придают вину грубость и терпкость, и поэтому чем дольше сок соприкасается с шелухой, тем сильнее развиваются недостатки. Следует также помнить, что, настаивая сок на выжимках слишком малое время, получают недостаточно окрашенное, слишком светлое вино. Правильно определить момент завершения брожения – задача довольно сложная. Но опытные виноделы с ней справляются.

При определении времени удаления выжимок из жижи нужно иметь в виду, что как только масса выжимок, находящаяся на поверхности (так называемая шляпа), станет опускаться и прекратится дальнейшее окрашивание сока или будет протекать достаточно медленно и внешне незаметно, именно в этом случае отделяют сок от выжимок. Тогда нет основания держать выжимки в соке.

Бывают случаи, когда вино достаточно окрашивается задолго до того времени, когда следует прекратить процесс брожения. Ожидание конца брожения лишь увеличивает грубость вина. Поэтому виноделы советуют слить вино с выжимок, как только брожение будет ослабевать (это заметно по остановке, а затем постепенному падению температуры сусла).

Продолжительность настаивания сусла на выжимках зависит:

1) от сорта винограда;

2) от температуры в бродильном помещении (в холоде брожение проходит медленнее, чем при температуре 15–20 ˚С);

3) от размера бродильных емкостей: в малой посуде оно бродит тише, чем в большой.

Условия, влияющие на окраску вина:

1. Более темное и ярко окрашенное вино получается от спелого винограда. Зеленый, переспелый и сухой виноград ослабевают окраску.

2. Гнилые ягоды винограда способствуют обесцвечиванию вина. Поэтому в емкости, где завелась гниль, получается более светлое вино по сравнению с тем вином, где не было гнили.

3. Выжимки, долгое время находящиеся на поверхности, взаимодействуют с воздухом, вследствие чего подвергаются разложению. При погружении таких выжимок в жижу они могут сильно обесцветить уже окрашенный сок. Гниющая шелуха, даже в небольшом количестве, ослабляет цвет сусла.

4. Цвель, как и гниль, действует на сок и обесцвечивает его.

5. Особое влияние на окраску вина оказывает температура брожения.

При 1–5 ˚С окраска слабая.

При 15 ˚С вино окрашивается гораздо сильнее.

При 22 ˚С вино приобретает темную окраску.

Дальнейшее усиление температуры на качество окраски влияет незначительно.

Опытным путем было проверено, что при температуре 20–25 ˚С в процессе брожения извлекается наибольшее количество красящего вещества.

6. Собранный в холодную погоду виноград способствует получению более светлого вина, нежели виноград, собранный в

теплую.

7. Вино, хранившееся в новых бочках, светлее, чем вьщержанное в старых, из-за содержания дубильного вещества, которое обесцвечивает вино.

8. Как только выжимки опускаются, окраска вина прекращается.

9. Свет влияет на окраску, поэтому вино, разлитое в бутылки, рекомендуется хранить в темном месте.

10. Измельченная шелуха винограда также обесцвечивает вино.

11. Из выжимок, находящихся в сусле, удаляют угольную кислоту, иначе получается менее темное сусло.

12. Пораженные болезнью ягоды неблагоприятно действуют на окраску.

Сусло необходимо нагреть до 20–25 ˚С.

Перед тем как разлить в бутылки, вино очищают. Для этого применяется яичный белок или желатин.

Белое вино

Белое вино отличается не только цветом, но и химическим составом. Это вино содержит небольшое количество дубильного вещества. Белые вина намного нежнее и богаче букетом, чем красные. Приготовление белого вина разделяется на следующие этапы:

1. Сортировка винограда.
2. Отделение ягод от гребешков.
3. Раздавливание ягод.
4. Прессование.
5. Выдерживание.

Выжимки придают белому вину нежелательную терпкость, поэтому при изготовлении белого вина стараются как можно быстрее удалить выжимки сусла.

У большинства сортов винограда шелуха содержит вещества, которые способствуют развитию букета, но есть сорта, шелуха которых не принимает в этом участия.

Поэтому в первом случае для полного извлечения букета сусло настаивают до образования шляпы, т. е. пока выжимки не всплывут на поверхность. Есть, однако, опасения, что при таком долгом настаивании в сусле окажется слишком много дубильных веществ, которые передадут вину грубый вкус.

В процессе настаивания сусла на выжимках, для того чтобы ослабить вредное влияние шелухи на вкус вина, выполняют следующие условия:

1. Нужно следить за тем, чтобы выжимки постоянно были

погружены в жидкость.

2. Верхнюю, побуревшую часть сусла снять и удалить до прессования мезги.

Белое вино из красного винограда

Существуют такие сорта красного винограда, из которых делают отличные белые вина, а красные получаются невысокого качества. Это происходит из-за того, что шелуха сортов имеет много таких веществ, которые портят вкус вина. И так как красные вина настаивают на выжимках, то они, принимая некоторые из этих веществ, получают излишнюю кислоту, грубость, терпкость. Белое вино делают без брожения на выжимках, поэтому качество шелухи не имеет столь вредного влияния.

Изготавливают белые вина из красного винограда достаточно просто. Ягоды отделяют от гребешков и помещают под пресс. Вначале сок имеет слегка красный цвет, но затем принимает янтарно-желтый. Делают вино точно так же, как и из белого винограда.

Бывают случаи, когда такое вино получается с розоватым оттенком. Чтобы его очистить, необходимо взять измельченный древесный уголь, лучше березовый. 600 г угля достаточно на 10 ведер вина.

Ликерное вино

Есть несколько способов приготовления ликерного вина. Мы приведем те из них, которыми в основном пользуются виноделы.

Первый способ. Виноград собирают достаточно поздно, когда он слегка перезреет. Затем его развешивают под навесом, по возможности на сквозняке. Сушат до тех пор, пока в ягодах сок не сгустится до желаемой степени. Эта степень зависит от меньшего или большего количества сладости, которую желают придать вину, а также от меньшей или большей водянистости ягод, взятых для приготовления ликера.

Обычно виноград сушат до тех пор, пока его масса не уменьшится на ? или даже на половину. Для того чтобы удобнее было следить за тем, какое количество сока в ягодах испарилось, нужно взять небольшое количество винограда, к примеру, 4–5 гроздей и, взвешивая их, следить за весом. По степени уменьшения веса пробного винограда судят о весе всего количества.

Когда виноград высохнет до необходимой степени, его отделяют от гребешков. Для приготовления лучших ликерных вин ягоды отделять от гребешков нужно только вручную, при этом

удалять все недозрелые и подгнившие ягоды, которые нежелательны для получения качественного сока.

Ягоды раздавливают и помещают на 18 часов в приготовленную емкость. Это проделывают, чтобы размочить довольно сухие ягоды. Затем жижу сливают в емкость, а выжимки прессуют.

Второй способ. Используется преимущественно в южных районах, при достаточно теплом климате и продолжительной хорошей осени. Виноград оставляют на кустах довольно долго, именно на лозе и происходит вяление винограда. Когда сок в ягодах сгустится до необходимости, можно приступать к сбору урожая. При этом сухие грозди сразу отделяют, помещая их в отдельную посуду. Сочные и сухие раздавливают отдельно, после чего сок более сочных ягод наливают в сухие. Когда сухие ягоды размякнут, а это происходит меньше чем через сутки, всю массу пропускают через пресс.

Третий способ. Он состоит в искусственном выпаривании сока. Часть сусла помещается в эмалированную посуду и на медленном огне кипятится до густоты. Затем сусло следует охладить и смешать с общей массой. Операцию проводят до тех пор, пока весь сок не станет желаемой густоты. Этот способ намного проще тех, которые мы описали раньше, но вино при этом получается менее качественное.

Четвертый способ. Ликерные вина изготавливают путем прибавления спирта к бродящему суслу. Когда в процессе брожения выбродит почти весь сахар, который имелся в нем, и останется ровно столько, сколько необходимо иметь в ликерном вине, к суслу добавляют спирт. Количества спирта должно быть столько, чтобы процент алкоголя в вине был равен 18. Присутствие большого количества алкоголя в сусле приостановит процесс брожения, и вино останется сладким. При изготовлении ликерных вин особое внимание следует обратить на брожение сусла. Такое сусло имеет большое количество экстрактивных веществ, поэтому бродит небурно, можно сказать, даже очень вяло, иногда процесс брожения и вовсе прекращается раньше, чем должно перебродить необходимое количество сахара. Поэтому через некоторое время наступает дополнительное брожение, что крайне нежелательно. Для того чтобы избежать последующих брожений, нужно сразу после отжатия сока возбудить в нем сильное брожение. Это можно сделать, если повысить температуру до 20–25 °С или участить проветривание сока. После того как разложится необходимое количество сахара, учащенного переливкой, следует избавиться от белковых веществ, которые в дальнейшем могут способствовать продолжению брожения. Но

частая переливка способствует не только устранению белковых веществ, но придает вину прочность и вкус жженого хлеба.

Для вин, где содержится мало алкоголя и которые не выдерживают учащенных переливок, белковые вещества удаляют следующим способом. К вину добавляют танин, а затем ставят пастеризовать. На 10 л вина используют 10 г танина. Его помещают в вино обязательно до пастеризации, так как при высокой температуре процесс выделения белка происходит лучше, после чего вино оставляют на 8–9 суток. Затем помещают желатин, который необходим для удаления танина. Желатин берется в соотношении 6–8 г на 4 г танина.

Чтобы приготовить и получить ликерные вина хорошего качества, содержание сахара в виноградном соке должно быть 16–25 %.

Как правило, ликерные вина содержат 18–20 % алкоголя.

Для очищения вина обычно используют фильтрование. Желатин довольно плохо просветляет тяжелые ликерные вина.

ОЧИСТКА ВИНА

В результате очистки может намного улучшиться вкус вина, усилится букет. Этот процесс позволит ускорить созревание и предохранить от различных заболеваний.

После очистки вино приобретет более светлый цвет. Его переливают в чистую емкость и удаляют образовавшийся осадок.

Очищение проводят не раньше чем после первой переливки.

При очистке вина нужно иметь в виду:

1. Для очистки молодого вина требуется меньшее количество материала, чем для старого.

2. При использовании большего количества материала, как и меньшего, у вина ухудшается качество и оно становится мутным.

3. Процесс очищения в более крепких винах будет протекать быстрее.

4. Очищение проводят, когда вино находится в состоянии покоя. Нельзя очищать то вино, в котором происходит процесс брожения и выделения угольной кислоты.

5. Если в результате первой очистки вино не очистится, его следует перелить, а уж затем производить повторное очищение. Последующие очистки в состоянии губительно влиять на вино, так как из него могут быть удалены необходимые вину дубильные вещества, вследствие чего произойдет нежелательное понижение кислотности. Только те вина, которые имеют большое содержание танина, не реагируют на многочисленные очистки.

6. Чем больше дубильного вещества имеется в вине, тем лучше проходит процесс очищения.

7. В зависимости от сорта и качества вина очистка может быть завершена от нескольких дней до нескольких недель.

Рыбий клей. **В**основном рыбьим клеем очищают только белые вина, так как красные могут полностью обесцветиться. Хороший рыбий клей должен быть прозрачным, глянцевым и при помещении его в достаточно горячую воду растворяться без остатка. Самым лучшим клеем принято считать осетровый. Порошком, приготовленным из рыбьего клея, пользоваться не рекомендуется, так как существует вероятность наличия посторонних примесей, которые губительно повлияют на вкус вина.

Рыбий клей в основном используется для очистки белых вин, содержащих небольшое количество дубильных веществ.

Для вин, имеющих темно-желтый с бурым или красноватый отлив, использование рыбьего клея малоэффективно. Здесь применяется другой способ.

Следует запомнить, что белые вина, имеющие желтый цвет, очищаются с помощью рыбьего клея, а вина темные, бурого цвета – при помощи яичного белка и желатина.

Очистка желатином. С помощью желатина очищают как белые, так и красные вина. Чистый желатин помещают в емкость и заливают водой. Затем ставят на огонь и, постоянно помешивая, ждут, когда растворится весь желатин. Массу охлаждают и помещают в вино, которое очищают.

Желатин используется обыкновенный, который применяется для приготовления различных блюд. Купить его можно без ограничения в торговой сети.

Очищение вина яичным белком. Из яиц отделяют белки, причем это должны быть только свежие яйца, и взбивают до образования пены. Затем прибавляют немного воды или вина, перемешивают и помещают в емкость с очищаемым вином.

Для того чтобы легче разрушить белковые клеточки, взбитую до пенообразного состояния массу продавить через марлю.

Для осветления 40 л вина используют белки из 1–1,5 яйца.

Иногда некоторые виноделы добавляют немного чистой белой соли – 1,3 г на 40 л вина.

Очистка молоком. **В**большинстве случаев очищать вино молоком небезопасно, так как это может вызвать болезнь вина. Молоко используется для очистки достаточно крепкого вина, в основном белого, красное же вино оно может обесцветить.

Очистка кровью. Кровью очищаются только белые вина, так как красные могут полностью обесцветиться. В процессе очистки применяется сушеная кровь, приготовленная в виде порошка.

Кровяной порошок разводят в небольшом количестве вина и помещают в емкость с очищаемым вином. На 40 л вина достаточно 5–7 г кровяного порошка.

При очистке вина нужно иметь в виду:

1. Очищения вина не произойдет, если оно будет содержать недостаточное количество танина, в результате чего его следует добавить искусственно. Для этого в аптеке приобретают танин. Его растворяют в горячей воде, добавив немного спирта. Полученный раствор помещают в емкость с вином и тщательно перемешивают, а уж затем вливают средство, предназначенное для очистки вина, и еще раз тщательно перемешивают.

2. 1 г танина равен 1,8 г желатина, а белок одного яйца равен 4 г чистого сухого желатина.

3. При помещении в вино очищаемого раствора нужно следить за тем, чтобы жидкости были тщательно перемешаны.

4. Очищают вино, которое не подает никаких признаков брожения, иначе сама масса, предназначенная для очистки вина,

забродит и окончательно испортит вино.

5. Материал, который используется для очистки, должен быть взят в таком количестве, которое соответствовало бы степени мутности вина.

6. После очистки вина переливку следует произвести так, чтобы по возможности избежать меньшего воздействия воздуха на вино.

7. Вино следует переливать до и после очистки.

В очистке вина есть и свои недостатки:

1. Процесс очистки уменьшает количество экстрактивных веществ в вине.

2. Уменьшается количество алкоголя, присутствующего в вине.

3. Ухудшается окраска красных вин.

Поэтому опытные виноделы рекомендуют следующее. Приступая к очистке вина, очистите небольшое количество и по полученному результату убедитесь в том, использовать ли этот способ на всем количестве вина.

Для приготовления 1 % раствора желатина или рыбьего клея, т. е. на 1 г взятого вещества, берут 100 г горячей воды (можно сделать раствор, состоящий из 85 г воды и 15 г спирта. Он намного лучше).

Если взять 20 капель раствора на 1 л вина, это будет соответствовать 1 г желатина или рыбьего клея, предназначенного на 80 л вина.

40 капель на 1 л соответствуют 2 г на 80 л вина.

Фильтрование вина. Опытные виноделы считают, что лучше фильтрования избегать. Но бывают случаи, когда вино очень мутное для очистки. Фильтрация главным образом служит для удаления гущи.

УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА И УВЕЛИЧЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ВИНА

Улучшение вина добавлением сахара.

Из виноградного сусла, которое содержит 10 % сахара, получаются слабоалкогольные вина. Они не прочные и в основном не выдерживаются. Исправить такое сусло можно, искусственно добавив сахар. Его добавляют до начала брожения. Если положить сахар после брожения, то вино станет довольно сладким. Чтобы этого избежать, вместе с сахаром добавляют небольшое количество растертого изюма.

Сахар добавляют так: растворяют в небольшом количестве сусла, для лучшего растворения его можно слегка подогреть, и помещают в основную массу сусла. Можно добавить и нерастворенный сахар. Но в первом случае брожение будет проходить намного правильнее, чем во втором.

Улучшение вкуса вина добавлением спирта. Слабые вина, содержащие 5–6 % алкоголя, легко подвергаются порче, прокисают. Увеличение содержания спирта делает их крепкими, прочными и улучшает вкус вина.

Спирт добавляют по окончании бурного брожения. Если добавить спирт раньше, он и вовсе может приостановить процесс брожения. Спирт, прибавленный к уже готовому вину, долго сохраняет в нем свой запах и вкус.

Улучшение качества вина уменьшением кислоты. В тех случаях, когда необходимо сильно уменьшить кислоту, лучше всего соединять более кислые вина с менее кислыми. Кислоту уменьшают не в сусле, а в уже готовом вине, так как по суслу невозможно судить о количестве кислоты.

Улучшение цвета красного вина. Существует большое количество способов, позволяющих улучшить цвет красного вина. Мы приводим два способа, при использовании которых в вино не вводятся посторонние вещества.

Первый способ. Во время бурного брожения выжимки смачиваются спиртом. Это происходит следующим образом. Берут чистый спирт и поливают им вытяжки. Когда они всплывут на поверхность, их перемешивают. Спирта берут в количестве 40 г на 10 л вина. Лучше не превышать эту дозу, так как перенасыщение сусла спиртом остановит процесс брожения. Необходимое количество спирта вносят в сусло не сразу, а им смачивают выжимки непосредственно перед тем, как мешать образовавшуюся массу.

Второй способ. Необходимо взять часть небродившего сусла вместе с выжимками и немного подогреть, но не кипятить. Затем дать остыть, после чего снова влить в сусло. Выжимки, которые подогреваются на огне, должны быть совершенно здоровы.

1. Сухое вино. Представляет собой чисто спиртовое вино, в котором в результате брожения был использован весь сахар, перешедший в спирт. Это кисловатые вина, такие как рейнвейн, шатомаго.

2. Сладкое вино. Это такие вина, в которых после брожения осталось некоторое количество сахара (это может быть сделано специально, т. е. приостановлен сам процесс брожения).

3. Ликерное вино. Это довольно густое, сладкое вино.

4. Выстоявшееся вино называется старым.

5. Полным называется вино, которое богато содержанием различных экстрактивных веществ.

6. Душистым считается вино с сильным букетом.

7. Крепкое – вино с большим содержанием спирта.

8. Свежее – вино, в котором содержится большой процент кислоты.

9. Жесткое – вино, которое имеет богатое содержание кислоты и экстракта.

10. Мягкое – вино, в котором содержится малое количество кислоты и экстракта.

11. Тяжелое – вино с большим содержанием спирта и эфирных веществ.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАТУРАЛЬНЫХ ВИНОГРАДНЫХ ВИН

Алиготе (испанское вино)

Это одно из лучших испанских вин. Особенностью является то, что на стенках бутылок образуется красно-бурый осадок. Кроме того, цвет меняется с течением времени – вначале это вино имеет темно-красный цвет, который затем переходит в бурый.

Алиготе имеет свой специфический, достаточно пряный и сильный вкус, поэтому потребители, не знакомые с этим вином, могут подозревать присутствие различных искусственных примесей. Алиготе изготавливают способом, применяемым для красных вин.

Содержание алкоголя 14–18 %.

Гренаш (французское вино)

Сусло помещают на огонь и сильно выпаривают, затем добавляют определенное количество спирта, присутствие которого останавливает процесс брожения.

Это вино имеет красный цвет, пряный, слегка мускатный вкус. Так как в процессе приготовления применялось выпаривание, то к вкусу прибавляется незначительная горечь.

Мадера (вино африканских островов)

Это вино имеет свойство ликерных вин: оно достаточно крепкое и имеет сладкий вкус. Мадеру делают следующим образом: готовят сусло и наливают в него спирт (это обязательно сделать до брожения).

Затем добавляют спирт после брожения и во время первой переливки. Вино настаивается 6 лет. Отличается большей терпкостью и меньшей сладостью по сравнению с настоящей мадерой.

Содержание алкоголя 18–25 %, экстракта 4–6%.

Малага (испанское вино)

Приготовление этого вина имеет некоторые особенности. До брожения виноградный сок помещается на огонь в эмалированной посуде и выпаривается. От большой концентрации сахара он получает большую сладость и вкус жженого сахара. Лучше всего выпаривать часть виноградного сока, который уваривают намного сильнее, смешивают с остальным количеством и ставят для брожения. Малагу

предпочтительно делать из красного вина, при выпаривании получается темно-золотистый цвет.

Содержание алкоголя 12,5—19 %, экстракта 14–18 %, сахара 10–14 %.

Портвейн (португальское вино)

Представитель вина, которое принято называть «терпким и тяжелым». Изготавливают его особым способом. Ягоды разминают только ногами, ни в коем случае не прессуют. Сусло, полученное таким способом, ставят на брожение. Когда пройдет первая половина бурного брожения, из сусла удаляют выжимки и добавляют спирт, в результате чего прекращается процесс брожения. Для того чтобы вино приобрело темный цвет, его подкрашивают соком ягод бузины. По мере старения вина на стенках бутылок отлагается темно-красный осадок. Это вино достаточно крепкое, так как в процессе приготовления добавляется большое количество алкоголя. Содержание алкоголя 15–24 %, экстракта 3–6 %.

Рислинг (немецкое вино)

Для приготовления этого вина урожай собирают, когда виноград слегка переспеет, т. е. наступит «благородное гниение». Полученное сусло настаивают 12–36 часов на выжимках (время настаивания зависит от содержания сока в ягодах). При брожении сусло нужно подвергать как можно меньшему воздействию с воздухом.

Иногда для уменьшения кислотности рислинг смешивают с другим сортом винограда, содержащим меньшее количество кислоты.

Содержание алкоголя 10–13 %, кислоты 6–7 %.

Ривезальд (французское вино)

Это вино имеет золотисто-желтый цвет, на вкус очень сладкое и ароматное. Ривезальд обычно делают из мускатных сортов винограда. Ягоды сушат искусственным путем или оставляют «подольше» на лозе. Для большего содержания сахара сок можно уваривать на медленном огне.

Токай (венгерское вино)

Это вино делали около города Токай, поэтому оно и получило такое название. Различают пять сортов этого вина:

1. Низший сорт токая. При изготовлении этого вина из винограда удаляют сухие ягоды. Поэтому и само по себе оно имеет мало признаков, характерных для этого вина. Тем не менее

достаточно хорошее и ароматное.

2. Немного лучше по качеству, чем первое. При изготовлении этого вина не удаляются сухие ягоды, поэтому оно имеет достаточно сладкий вкус и крепкое. Но все же и оно не имеет всех характерных признаков настоящего токая.

3. Для того чтобы получить этот сорт вина, в процессе приготовления сусла добавляют сухие ягоды, которые были отобраны при изготовлении вина первого сорта. Это настоящий токай.

Два следующих сорта представляют собой высококачественные вина, которые различаются количеством сухих ягод, добавляемых в сусло. Сухие ягоды винограда должны быть очень качественными, поэтому их перебирают.

Херес (испанское вино)

Это вино достигает полной зрелости только на 6-й год выдержки. Именно тогда оно приобретает свойственный ему вкус: ароматный, слегка острый. Часть сусла необходимо сварить. Это делается для того, чтобы ускорить процесс его созревания. Цвет хереса зависит от количества вареного вина – при меньшем его количестве вино приобретает светлый цвет, а при большем – темный. Поэтому вино можно получить любого желаемого цвета.

Содержание алкоголя 18–25 %, экстракта 3–5,5 %, сахара 1–2%.

Шампанское из виноградного вина

Виноградный гон после прессования помещают в емкость и настаивают 16–24 часа, затем удаляют гущу, а сок вливают в чистую емкость. Через 2 месяца делают первую переливку и еще через 1,5–2 месяца – вторую.

Между первой и второй переливками вино подвергают очистке и доводят до необходимой нормы содержание алкоголя и кислоты. В основном кислота должна составлять 5,5 %, а количество алкоголя – до 12 %.

Через месяц вино разливают в бутылки, предварительно добавив к нему небольшое количество сахара.

Иногда до разлития вина в бутылки для возбуждения брожения к нему прибавляют небольшое количество молодого, находящегося еще в периоде брожения вина. Когда процесс брожения в бутылках пройдет, их помещают в наклонном положении вниз горлышком. В таком положении их оставляют до тех пор, пока гуща, образовавшаяся в процессе брожения, не осядет внизу, т. е. у горлышка. Гущу удаляют и в бутылки добавляют ликер или какие-либо ароматные вина.

Вот рецепт приготовления ликеров, используемый для добавки в бутылки с шампанским: 2 кг любой карамели заливают 1 бутылкой коньяка, ставят на медленный огонь и кипятят до полного растворения массы. Затем помещают в стеклянный баллон и плотно закрывают. Используют при необходимости.

ПЛОДОВО-ЯГОДНОЕ ВИНО

Вина различаются вкусом, ароматом, крепостью и кислотностью. Это различие обусловлено видом плодово-ягодного сока и количеством сахара, содержащегося в напитке. В зависимости от содержания спирта и количества сахара плодово-ягодные вина подразделяются на обычные столовые – сухие и сладкие, крепленые – десертные и крепкие, сладкие, медовые, фруктовые и ароматизированные.

Столовые вина

Плодово-ягодные столовые вина почти не содержат сахара. Содержание спирта в них составляет не более 10–13 %. В процессе брожения сахар используется весь, и если в напитке содержится небольшое количество сахара, это говорит о том, что его оставили специально, заранее приостановив процесс брожения. Чаще всего плодово-ягодные вина изготавливают крепкими и сладкими.

Крепленые вина

В крепленых плодово-ягодных винах содержание сахара составляет 7—10 % и спирта 16–18 %. В сладких винах содержание сахара 10–16 % и спирта 16 %. Вина, приготовленные из черной смородины, земляники, вишни, малины, считаются лучшими по качеству.

Медовые вина

Такие вина получают из плодово-ягодных соков с добавлением небольшого количества душистого меда. Мед придает напитку неповторимый и прекрасный аромат. Содержание спирта в таких винах составляет 14–16 %, а содержание сахара – около 30 %.

Фруктовые вина

Фруктовые вина готовят из сушеных ягод и плодов. Содержание спирта в таких напитках составляет 17 %, а сахара – 7 % (рис. 9).

Рис. 9. Устройство для сушики фруктов

Ароматизированные вина

Ароматизированными вина называют потому, что во время приготовления используются ароматические настойки, приготовленные из трав, корней, пряностей и т. д. Применяют также свежие и сухие травы, лепестки, цветы и т. д. Крепость этих вин не превышает 16–18 %, а содержание сахара – 8—16 %.

Сырьем для приготовления плодово-ягодных вин являются фрукты и ягоды, однако существуют рецепты приготовления вин из овощей.

Для получения высококачественного напитка ягоды и фрукты должны быть качественные и хорошо вызревшие. Гниль лучше удалить, так как она окажет негативное влияние на вкус и аромат напитка.

Ягоды и фрукты, применяемые в приготовлении вина, должны быть чистыми, потому их лучше промывать под проточной водой.

Яблоки

Самым доступным и дешевым материалом являются яблоки. Многие виноделы отдают им предпочтение. Яблоки пригодны для любого вида вина. Лучшими принято считать зимние сорта, так как содержание в них сахара, кислоты и дубильных веществ во много раз превышает их наличие в других сортах.

Ранетки-китайки дают хорошее вино, но из-за высокой кислотности их сок разбавляют менее кислым или просто водой.

В приготовлении вина используются и дикорастущие сорта яблок. Однако из-за содержания большого количества кислот и дубильных веществ их применяют, как правило, в купажах.

Яблочные вина не предназначены для долгого хранения. Со временем они теряют аромат и свежесть. Поэтому их желательно употребить в течение года. Исключение составляют вина из ранеток-китаек, наличие некоторых веществ позволяет им храниться до двух лет.

Содержание огромного количества эфирных масел, аромат

являются важнейшими качествами, присутствующими в будущих напитках.

При изготовлении яблочных вин большую проблему представляет окисление сусла. Этот процесс намного ухудшает вкус и цвет будущего вина. Неокисленные яблочные соки относятся к высококачественным напиткам, имеют ярко выраженный аромат и вкус свежих плодов. Защитить сусло от кислорода достаточно сложно. Качественный сок получается при бескислородном методе отжима. Виноделы в производстве вина, чтобы защитить его от окисления, используют следующий способ.

Яблоки, которые приготовлены для получения вина, необходимо на 10 минут замочить в 1 %-ном растворе сернистой кислоты (или приготовить 2 %-ный раствор метабисульфита калия).

Яблочный сок перед сбраживанием нужно отстоять или отфильтровать. Эти процессы также снижают интенсивное окисление сока.

Груши

Грушевый сок отличается низкой кислотностью, и поэтому вина получаются недостаточно вкусными. Для приготовления напитка сок купажируют с более кислым соком.

Для приготовления вина из груш плоды моют и быстро пропускают через шинковку, изготовленную из нержавеющей стали. Для измельчения можно использовать мясорубку с крупной решеткой из нержавеющей стали.

Так как груши обладают низкой кислотностью, то лучше использовать их в соединении с более кислым соком. На 1 л грушевого сока добавляют 2–2,5 л яблочного. Полученный сок становится более светлым.

На 1 л грушевого сока добавляют сок, приготовленный из нескольких плодов японской айвы.

При использовании лесных груш сок получают следующим образом. Чистые груши помещают в эмалированную посуду, заливают водой и варят. Доводят до кипения и кипятят, при этом снимают пенку, образующуюся на поверхности. Смесь охлаждают до температуры 35–40 °С, затем опять кипятят и остужают. Массу можно прессовать и изготавливать сок.

Сливы

В виноделии используют почти все сорта слив. Непригодны только те плоды, что содержат мало кислоты. Сливовые вина обладают мягким и гармоничным вкусом, это прекрасные десертные напитки.

Из слив трудно получить сок, поэтому лучше воспользоваться советами опытных виноделов. Сливы помещают в маленькое сито в 1–2 ряда (больше не нужно). На сито к краям привязывают веревочки. Опускают в кастрюлю с кипящей водой на 3~4 минуты, но в воду не погружают. Во время выпаривания кастрюлю накрывают крышкой. Если кожица слив лопнет или на плодах образуются капельки сока, это говорит о том, что можно приступать к прессованию.

Для облегчения прессования используют кастрюлю-пароварку, в которой на дырчатый поддон помещают сливы.

Если вино мутное, то его можно осветлить, положив небольшое количество рыбьего клея.

Абрикосы

Абрикосы рекомендуются для приготовления десертных вин. Кроме культурных насаждений растет очень много диких абрикосов. Соки обладают приятным ароматом и имеют светло-оранжевую окраску. Эти вина трудно поддаются осветлению. Содержание сахара в абрикосовых соках – от 5 до 9 %.

Айва

Айву используют для приготовления мягких и ароматных десертных и ликерных вин. Спелость айвы наступает после лежки. Плоды приобретают сильный аромат, увеличивается количество сахара и красящих веществ. Ранние сорта выдерживают 10–12 дней, а поздним для созревания необходимо около двух месяцев.

Плоды моют, удаляют гниль и поврежденные места. Для измельчения используют шинковку или мясорубку с большими отверстиями в решетке. В эмалированную кастрюлю помещают сок и нагревают до 80 ˚С. Фильтруют горячий сок через мешочек, сделанный из фланели, или через марлю, которую складывают в три-четыре раза.

Так как в айве большое содержание органических кислот, то сок смешивают с соком малоароматных ягод или просто разбавляют чистой водой.

Вишня

Вишню используют для приготовления десертных, сухих и полусладких вин. Таким напиткам не требуется длительной выдержки, они прекрасно осветляются. К употреблению готовы уже через несколько месяцев после изготовления. Это прекрасное вино с оригинальным запахом, ароматом и насыщенным цветом. Высококачественные вина получают из дикой вишни.

Для придания лучшего вкуса следует удалить косточки, а мякоть помять. Обычно косточки удаляют, но в некоторых

рецептах используется небольшое количество измельченных косточек.

Чтобы сок стал более прозрачным, его помещают в стеклянный баллон и в холодном месте настаивают в течение 2–3 часов. Баллон следует накрыть крышкой.

Для того чтобы сок не смешать с осадком, его сливают, применяя резиновую трубку.

Черешня

Для получения более качественного вина из черешни его рекомендуется смешать с соком любой кислой ягоды.

Крыжовник

Крыжовник используют для приготовления вина всех типов, из него получаются хорошие вина, имеющие приятный вкус и запах. Такие вина быстро и легко приготовить. Используются как созревшие, так и недозревшие ягоды.

Из ягод крыжовника трудно получить сок. Поэтому перед прессованием мезге крыжовника дают подбродить.

Ягоды измельчают на мясорубке с крупными отверстиями (около 0,6 см). В эмалированную кастрюлю помещают мезгу и заливают водой. На 1 кг мезги берут 200 г воды и нагревают до 80 °С. Массу перемешивают и ставят на огонь. Температуру доводят до 60 °С и выдерживают при этой температуре около получаса. Массу процеживают, а крыжовник тщательно отжимают.

Рябина

Из рябины готовят отличные ликерные и десертные вина янтарного цвета, сохраняющие специфический запах рябины, слегка горьковатые. Столовые и полусладкие вина из любых сортов рябины не производят. Вина из лесной рябины выдерживают до. двух лет.

Для уменьшения горечи в рябиновом вине ягоды следует собирать после морозов.

Ассорти из дикой рябины содержит:

а) 70 % вина из красной или белой смородины и 30 % вина из дикой рябины;

б) 60 % яблочного вина и 40 % вина из дикой рябины.

Вина из дикой рябины выдерживают в течение двух лет.

Для лучшего удаления сока ягоды распаривают на водяной бане или в кастрюле-скороварке.

Белая смородина

Ягоды белой смородины – нежные и обладающие тонким букетом. Из нее делают вина всех трех типов, которые через несколько месяцев уже готовы к употреблению.

Если на всех этапах приготовления сократить до минимума доступ кислорода к вину, то белая смородина развивает специфический вкус с очень тонким грибным тоном.

Красная смородина

Ягоды красной смородины используют для приготовления различных типов вина: десертных, сухих, полусухих. Эти достаточно прозрачные вина имеют красивый цвет, но без должного аромата. Поэтому в вина следует добавлять более ароматные напитки.

Для улучшения аромата в вино из красной смородины можно добавить малиновое, вишневое или вино из черной смородины.

Ягоды белой и красной смородины перерабатывают в день сбора, иначе они теряют свои качества.

Если же ягоды белой и красной смородины собраны кистями, то они могут храниться 3–4 дня в прохладном месте. Кисти придают вину травянистый вкус, поэтому их следует удалить вручную.

Черная смородина

Вина, приготовленные из черной смородины, обладают изумительным вкусом. Ягоды используют для приготовления полусладких, сухих и десертных вин. Черная смородина обладает очень сильным ароматом, поэтому рекомендуется добавлять от 20 до 50 % сока белой или красной смородины.

Сок смородины готовят следующим образом: ягоды помещают в эмалированную посуду и деревянной толкушкой как можно лучше раздавливают. Полученную массу ставят на огонь и подогревают до температуры 60–65 °С (кипятить массу нельзя!). При такой температуре выдерживают 30 минут, накрыв посуду крышкой. Из горячей смеси выжимают сок.

Полученную массу заливают водой и оставляют на 20–25 часов. После чего выжимают сок, полученный после двух прессований, смешивают.

Следует помнить, что для приготовления сока берут только хорошо созревшие ягоды.

Малина

Из ягод малины готовят высококачественные вина ликерного типа. Такие вина имеют красивый цвет и необыкновенный аромат. Из малины получают прекрасные десертные вина.

Напитки довольно легко осветляются и готовы к употреблению уже через несколько месяцев.

Белые и желтые сорта малины для производства вина непригодны. Также не рекомендуется изготавливать из нее сухие вина.

Чтобы сберечь аромат ягод, к переработке следует приступать сразу же после сбора. Самый поздний срок – переработка на второй день после сбора урожая.

Малиновый сок готовят так: освобожденные от сора и чашелистиков ягоды помещают в эмалированную посуду и раздавливают деревянной толкушкой. В эмалированную кастрюлю наливают воду из расчета на 1 кг мезги 200 г воды и подогревают до 60 °С, затем погружают малиновую массу. Полученную смесь нагревают до 60 °С, накрывают кастрюлю крышкой и выдерживают в течение 15 минут. Из нагретой смеси с помощью пресса извлекают сок, выжатую массу заливают водой и настаивают сутки. Соки смешивают.

Земляника

Из земляники получаются хорошие ароматные вина ликерного типа. Для приготовления сухих вин земляника непригодна. В виноделии используют лесную ягоду, но так как вина получаются невысокого качества, из них делают ликеры и настойки, которые используют для ароматизации яблочных и грушевых вин. Во время настаивания и хранения напиток приобретает цвет чая.

Лесные ягоды не моют, чтобы не растерять имеющийся аромат – так делали опытные виноделы.

Перерабатывают сразу после сбора.

Ягоды, пораженные серой гнилью, не отбрасывайте, так как небольшое количество их поможет вину быстро осветлиться. Это происходит потому, что они содержат большое количество фермента пентиназы, расщепляющего пектиновые вещества, от которых во многом зависит прозрачность вина.

Ягоды, пораженные гнилью, используют только хорошо вызревшие.

Чашелистики обязательно удаляют, так как они придают напитку неприятный травянистый вкус.

Для приготовления мезги на 1 кг смеси добавляют 100 г воды.

Вино, для которого использовались ягоды, пораженные серой гнилью, к употреблению готово только через 1,5–2 года.

Облепиха

Облепиха используется для приготовления высококачественных десертных вин. Такой напиток обладает оригинальным ароматом и нежным вкусом. Вино мягкое и экстрактивное, желто-оранжевого цвета.

Для получения сока используют только зрелые ягоды.

Облепиха может быть как свежая, так и мороженая.

Ягоды необходимо раздробить на плодовой дробилке. Чтобы облепиху легче было размять, ягоды можно пропарить на водяной бане.

На 1 кг ягод добавляют 200 г воды для получения сока.

Брусника

Брусничные вина – красного цвета с коричневым оттенком. Из ягод брусники хорошо получаются все три типа вин.

Голубика

Ягоды не используют для приготовления чистых напитков. Но ее сок рекомендуется смешивать перед брожением с соком черной смородины.

Клюква

Из ягод клюквы рекомендуется изготовлять десертные вина. В виноделии лучше всего использовать подснежную клюкву, так как она содержит меньше кислоты и больше сахара. Такие напитки имеют более нежный вкус и аромат. Клюква прекрасно хранится замороженной, поэтому вино можно делать в течение всей зимы и ранней весны, когда ощущается недостаток в свежей продукции.

Ежевика

Из ежевики получаются хорошие вина, которые по вкусу напоминают малиновое вино. Из-за низкой кислотности особенно хороши десертные вина.

Черника

Черника используется для приготовления столовых сухих вин, обладающих неповторимым вкусом и ароматом. Десертные вина из этих ягод не производят. Черника – очень нежная ягода, поэтому перерабатывают ее сразу после сбора урожая.

Ревень

Ревень относится к овощным культурам. Его листья и черешки используют для приготовления вина, которое отличается своеобразным ароматом и освежающим вкусом. Ревень используют для приготовления легкого столового вина. Сок из

ревеня рекомендуется смешивать с яблочным соком.

Для приготовления вина используют черешки ревеня, собранные в мае, в это время они достаточно мягкие.

В виноделии не следует использовать огрубевшие черешки.

Чтобы избавиться от кислоты, а ее содержится в черешках ревеня 0,2–0,45 %, их нужно прокипятить.

Для приготовления сока черешки измельчают и кипятят, залив небольшим количеством воды, затем прессуют.

Черешки ревеня обязательно следует проваривать, так как в противном случае вино примет неприятный травянистый вкус.

Заполняя бутылки вином, их наливают по самое горлышко, во избежание заражения напитка винной плесенью, которая разрушит имеющиеся в вине кислоты до углекислого газа и воды.

Для того чтобы плотно закрыть бутылки с готовым напитком, в горячей воде держат некоторое время резиновые пробки. После чего перед закрытием бутылки в пробку вставляют обыкновенную медицинскую иглу. Это позволит лишней жидкости удалиться из бутылки и тем самым уменьшить или практически избавиться от присутствия нежелательного воздуха. Иглу сразу же удаляют. Такую же операцию проводят со всеми бутылками.

Многие ягоды, например смородину, чернику, бруснику и т. д., не применяют в чистом виде при изготовлении вина по многим причинам. Однако из них получаются прекрасные настойки, помогающие улучшить вкус таких вин, как яблочное, грушевое и т. д. Поэтому из наиболее душистых и ароматных ягод готовят настойку: ягоды промывают проточной водой, тщательно удаляя мусор. В течение 15–20 минут распаривают на водяной бане, затем деревянной толкушкой давят.

Через слой марли процеживают сок, ягоды отжимают. Полученную жидкость ставят на огонь и кипятят в течение 2–3 часов (должна остаться половина взятой жидкости). Убирают с огня и дают остыть. Затем смешивают со спиртом или хорошей водкой, не содержащей сивушных масел, в соотношении 3:1 (где 1 часть – концентрированный сок, а 3 части – спирт). Помещают в бутылку, которую плотно закупоривают и используют, когда нужно. Хранится такая настойка достаточно долго.

Самое качественное вино получается в том случае, если в процессе приготовления была использована только деревянная посуда. Это объясняется следующим образом. В процессе брожения следует ограничивать поступление кислорода практически до минимума. Но это не значит, что нужно плотно закрывать емкость. Без небольшого поступления воздуха смесь может задохнуться и принять нежелательный вкус. В деревянной

посуде это исключено. Воздух попадает через поры. Именно деревянная посуда, в частности из дуба, позволяет долгое время не только хранить полученные вина, но и постоянно улучшать вкус. Через поры воздух попадает в напиток, и это благоприятно воздействует на процессы, которые постоянно проходят в вине. Вино «дышит» – значит, живет и совершенствуется. А что же мы видим в стеклянных емкостях? Они настолько герметично закрыты, что ни о каком «дыхании» не может быть и речи. Такая посуда хороша для хранения спирта и водки, чьи пары улетучиваются при взаимодействии с воздухом. Поэтому следует прислушаться к советам опытных виноделов и в процессе приготовления вкусного, душистого и ароматного напитка использовать деревянную посуду.

Подготовка сырьяи процессы приготовления вина. Виноделие начинается, как правило, с оборудования винного погреба и посуды, применяемой на протяжении всех этапов приготовления напитка. Все это мы подробно описали в предыдущих главах.

Качество вина во многом зависит от качества сока, а качество сока – соответственно от качества сырья. Поэтому для приготовления вина используют хорошо вызревшие ягоды и фрукты. Прелые части сразу вырезают или отбрасывают фрукты вообще. Приступать к приготовлению сока нужно сразу после сбора урожая или хотя бы через 1–2 часа. Мыть ягоды нежелательно, так как смывается слой дрожжей, находящихся на поверхности.

Для того чтобы приготовить сусло, крупные фрукты измельчают. Яблоки и груши – с помощью столовых ножей, иногда используют шинковку. Мелкие плоды разрезают на 2–4 части.

Из таких плодов, как сливы, крыжовник, смородина, достаточно трудно получить сок. Поэтому их нагревают и настаивают. Сок готовят ручным способом, с помощью соковыжималки или пресса.

Приготовление мезги. Мезгу готовят различными способами. Различия обусловлены консистенцией сока.

Первый способ

Такой способ хорош для приготовления мезги из рябины. Из рябины достаточно сложно получить мезгу. Мы приводим два варианта. Это позволит вам выбрать наиболее подходящий для ваших условий.

Вариант А. Перед прессованием рябину помещают в

эмалированную посуду и заливают водой. Настаивают в течение суток при температуре от 18 до 21 °С. Если для приготовления мезги взяли высушенную рябину, то ее следует настаивать 4–5 дней. Воды для сухой рябины нужно взять в 3–4 раза больше, чем для свежей. Но количество воды, которой заливают ягоды, следует записать.

Вариант Б.Ягоды рябины помещают в кастрюлю (эмалированную) и распаривают на водяной бане или ставят в разогретую духовку. Распаривают в течение 15–20 минут. В емкость обязательно добавляют небольшое количество воды.

Второй способ

Этим способом приготавливают мезгу таких плодов, как вишня, черешня, слива, алыча, черная смородина. Из фруктов и ягод получается достаточно густой сок. Для того чтобы облегчить прессование и как можно лучше добиться извлечения красящих и ароматических веществ, проделывают следующее. Фрукты и ягоды помещают в эмалированную посуду. Нагревают до температуры 65–75 °С в течение 20–25 минут. Для слив и алычи температуру увеличивают от 80 до 90 °С, держат в течение 15–20 минут. В посуду помещают заранее подогретую до 70 °С воду, а затем помещают фрукты. Воды необходимо взять 300 г из расчета на 1 кг мезги. Мезгу прессуют в горячем состоянии.

Тепловая обработка применяется в тех случаях, когда берется темное сырье, так как полученные таким способом соки не поддаются осветлению, а это нежелательно для светлых вин.

Третий способ

Этот способ приготовления хорош в тех случаях, когда сок достаточно жидкий. Поэтому после дробления сразу же добавляют воду, из расчета 200–300 г на 1 кг мезги. Мезгу соединяют с водой и помещают под пресс для получения сока.

Четвертый способ

Этот способ является одним из самых лучших. Он состоит в дображивании сырья перед прессованием. Для этого массу подогревают. Исключение составляет японская айва. Перед приготовлением ее вместе с водой нагревают до 60 °С, а затем остужают до 24 °С.

Способ хорош для приготовления мезги из любого сырья – это могут быть черная смородина, яблоки, груши, сливы, крыжовник и т. д.

Раздробленную мезгу помещают в деревянную, стеклянную или эмалированную посуду подходящей емкости. К полученной

массе добавляют теплую воду (до 24 °С). Расчет необходимого количества воды производят следующим образом: на 1 кг мезги берут 250 г воды и четырехдневную закваску винных дрожжей. Количество добавляемой воды постоянно записывается. Посуда должна быть выбрана так, чтобы полученная масса заполнила ее на *3 /4* объема.

Посуду не следует плотно накрывать. Достаточно прикрыть чистым полотенцем. В помещении, где будет стоять мезга, температура должна быть от 19 до 23 єС. Брожение начнется уже на следующий день. Это будет заметно по массе, она поднимется шапкой, в помещении станет чувствоваться запах углекислого газа. Мезгу необходимо мешать по нескольку раз в сутки. Это делается для того, чтобы брожение проходило равномерно и мезга не превратилась в уксус. По прошествии 3–4 дней массу помещают под пресс для получения сусла.

Этот процесс достаточно сложен и требует от винодела предельного внимания и терпения. Но именно этот процесс и позволяет получить вино высокого качества. Так, например, во время брожения образуется этиловый спирт, который активно вступает в другие реакции и позволяет наилучшим образом извлечь из сырья ароматические и красящие вещества.

Итак, этот способ является лучшим для приготовления качественного вина. Такие напитки, как правило, ароматные, обладают более сочной окраской.

Прессование – процесс, в результате которого из приготовленной мезги, представляющей собой сок с измельченными частями ягод плодов и винограда, получают натуральный сок. Этот сок в виноделии получил название сусла.

Доведение кислотности сусла до необходимой нормы. Нужно выбрать тип вина, который мы хотим приготовить. При этом необходимо знать, сколько оно должно содержать кислоты и, определив кислотность имеющегося в нашем распоряжении сока, довести ее до необходимой нормы, выбранной нами. Таблица, которую мы приводим, поможет вам определить количество сахара и кислоты, находящихся в плодах. Но следует иметь в виду, что цифры эти средние и в зависимости от территории произрастания и сорта они могут незначительно колебаться.

Таблица 2

Среднее содержание сахара и кислоты в соке различных ягод и фруктов

Фрукты и ягоды	% содержания сахара	% содержания кислоты
Виноград	18,0	0,8
Вишня	10,0	1,5
Тутовник	10,0	0,5
Яблоки	8,5	0,8
Груши	8,5	0,5
Крыжовник	8,0	1,6
Черника	8,0	1,9
Красная смородина	7,0	2,4
Белая смородина	7,0	2,4
Земляника	6,5	1,6
Черная смородина	6,0	1,8
Ежевика	5,5	1,4
Малина	5,0	1,8
Сливы	3,0	1,4
Брусника	2,8	2,5
Абрикосы	2,0	1,3
Персики	1,5	0,9

Обычно кислотность сока бывает больше, чем нужно, следовательно, чаще всего ее нужно понижать. Так, например, яблочный сок содержит 16 % кислоты, а мы хотим получить вино с содержанием кислоты 0,8 %. Существуют различные способы понижения кислотности.

Первый способ

Проще всего сок два раза развести водой. При этом кислотность уменьшится в два раза и станет 0,8 %. Но этот способ имеет существенные недостатки. Разведя сок большим количеством воды, мы во многом понизим содержащиеся в нем экстракты. При этом количество сахара, конечно же, следует искусственно довести до нормы. Нужное количество сахара мы добавим, а вот повысить ароматические и вкусовые вещества будет невозможно. Такое вино окажется безвкусным, недостаточно ароматизированным. Кроме того, практика показывает, что сусло, сильно разведенное водой, всегда хуже, медленнее бродит, быстрее закисает и чаще подвергается

различным заболеваниям. В таком сусле содержится намного меньше веществ, необходимых для жизнедеятельности дрожжей.

Если вы все же решили процент кислотности довести до определенного уровня путем прибавления воды в 1,5–2 раза, то примите меры к повышению содержания азотистых веществ, которые необходимы для питания дрожжей. Для этого в сок добавляют молотый солод или 10 % раствора либиховского мятного экстракта. Солод обычно прибавляют из расчета 1 г на 1 л сока, а экстракта – 1,5 бутылки 10 %-ного раствора на 100 бутылок сусла. Наряду с этим для улучшения вкуса используют 2–3 г танина на 100 л сока.

Второй способ

Количество кислоты в сусле можно уменьшить, не прибавляя к нему воды. Часть воды можно нейтрализовать щелочью, которая, уменьшив кислотность, не повлияет на изменение свойств сока. К таким щелочам относятся чистый мел, белый мрамор, т. е. те щелочи, которые по составу представляют собой углекальциевые соли. При действии этих солей выделяется углекислый газ и образуются кальциевые соли кислот, которые, не растворяясь в воде, оседают на дно. В результате, однако, проходят и другие химические реакции, продукты распада которых нежелательны при попадании в пищу. Этот способ лучше всего применять при изготовлении виноградного вина. В этом случае он безукоризненно подходит таким напиткам и не образует побочных соединений.

Третий способ

Третий способ представляет не что иное, как кипячение сусла. Кипячение понижает кислотность, и мы варим большую его часть. Этот способ также имеет свои недостатки: во-первых, свертывается при высокой температуре значительное количество белковых веществ. Это приводит к ухудшению качества сусла, как при первом способе (разводится большим количеством воды). Во-вторых, вино приобретает «вареный» вкус, и его присутствие возможно только для приготовления десертных вин. Так как столовые вина, а в особенности белые, требуют свежего вкуса и прекрасного аромата, то для них использование такого способа нейтрализации неуместно.

Четвертый способ

Этот способ уменьшения кислотности производится добавлением какого-либо сусла с наименьшим содержанием кислоты. Его принято считать наилучшим, так как он наиболее

часто используется виноделами, потому что в вино не вводится никаких лишних и посторонних веществ.

Пятый способ

Если в напитке приходится понизить незначительное количество кислоты, то нужно добавить не более j объема имеющегося сусла. Такое количество воды не так уж негативно отразится на полученном вине. Сюда также можно добавить небольшое количество сусла с наименьшей кислотностью или для улучшения запаха и вкуса – ароматизированную настойку.

Доведение содержания сахара до нормы. Этот процесс довольно простой. Если сок не разбавлялся водой, то сахар бросают прямо в сусло и размешивают до полного растворения. Если производилась добавка воды, то сахар растворяют в небольшом количестве жидкости. Ее слегка можно подогреть. После растворения смешивают с суслом.

СОВЕТЫ ОПЫТНЫХ ВИНОДЕЛОВ

Болезни вина и их устранение. При изготовлении вина должны строго соблюдаться технологические условия. Иначе плодово-ягодное вино может приобрести нежелательное качество или какой-либо другой недостаток. Такой напиток может вовсе оказаться непригодным к употреблению.

Недостатки, которые появляются в вине и вс многом ухудшают его качество, называются бс лезнями вин. Болезни некоторых вин вызываются уксусными бактериями и винной плесенью, аэробными микроорганизмами. Для здоровья человека эти микроорганизмы неопасны, но, появившись и размножившись в вине, они могут сделать напиток непригодным для употребления.

Лучшей средой для развития и плесени и уксусных бактерий являются температура, превышающая 15 єС, и крепость меньше 15 %. Следует заметить, что бактерии развиваются при обильном доступе свежего воздуха. При разливе вина в бутылки емкость следует заполнить как можно лучше, ведь именно в неполно налитых емкостях винная плесень развивается в виде сероватой складчатой пленки и разрушает кислоты вина до воды и углекислого газа.

Появление болезней можно предупредить, а уже появившиеся – испарить с помощью рецептов, которые мы приводим ниже.

Самые распространенные болезни – винная цвель, уксусное и молочнокислое скисание.

Винная цвель (микодема) появляется на поверхности вина в виде пленки, которую следует немедленно удалить, иначе вино станет водянистым.

Уксусное скисание – это поражение вина уксусными бактериями. В результате вино приобретает запах уксуса, а при большом скоплении бактерий оно превращается в уксус. Вино, имеющее такие бактерии, исправить невозможно, поэтому его лучше сразу переработать в уксус. На начальных стадиях напиток можно исправить посредством пастеризации. Бутылки ставят в кастрюлю на деревянные подставки, заливают водой. При температуре 60–65 ˚С бутылки выдерживают 20 минут.

Молочнокислое скисание (анаэробное заболевание) распространяется в основном в южных районах. Такому заболеванию подвержены сухие и сладкие вина. В результате вино теряет прозрачность и блеск. Исчезает аромат и развивается неприятный запах квашеной капусты.

Правильное хранение и пастеризация позволяют не допускать

заболевания и избавиться от многих нежелательных хлопот.

Как избежать болезней вина. Для того чтобы предупредить нежелательные болезни вина, следует четко выполнять следующие условия:

1. Посуду, емкости и применяемые в процессе приготовления вина различные приборы содержать в чистоте.
2. При изготовлении вина на протяжении всех этапов соблюдать чистоту.
3. При изготовлении сусла брать такое количество жидкости или любого другого сусла, чтобы кислотность строго соответствовала норме.
4. Сильно не разжижать сусла.
5. Сахар и вода должны быть качественными и чистыми.
6. Процессы брожения на всех этапах проводить согласно предъявляемым требованиям.
7. Вино употреблять после необходимого срока выдержки.

Определение качества вина. А как узнать, качественное вино перед нами или поврежденное, присутствует ли в напитке вода?

Первый способ

В бутылку поместить вино на *1/2* или *2 /3*. Закрыть и взболтать. Если пена быстро спадет, это является подтверждением, что перед нами хорошее, качественное вино. Если пена долго держится на поверхности – перед нами испорченное вино.

Второй способ

Бутылку слегка взболтать и налить вино в стакан. У качественного напитка пена собирается в центре стакана. В испорченном вине пена оседает у краев. Качество вина можно определить по запаху, понюхав втулку, которой закрывается бочка.

Третий способ

По внешнему виду мы не можем определить, содержит ли вино воду, иначе говоря, разбавлено ли оно водой. Но это несложно определить, проделав следующее. Небольшое количество можжевеловых ягод (10–15 шт.) поместить в стакан с вином и наблюдать – если ягоды останутся на поверхности, это значит, что мы имеем дело с качественным вином.

Ягоды, оказавшиеся внизу, предупредят о том, что вино разбавлено водой и употреблять такой напиток нежелательно.

Предохранение качественного вина от порчи. Чтобы предохранить вино от возможного заражения какими-либо

болезнями, используйте следующий способ: необходимо взять 150–200 г золы (осиновой, буковой или липовой, все зависит от того, какие деревья более всего распространены на вашей территории). Плотным льняным полотенцем накрыть у бочки втулку и насыпать в нее просеянную золу. Повернуть против втулки 3–4 скважины. На золу положить дернину, которую через несколько дней поменять на свежую. Использовать этот способ можно смело, так как у вина не испортится ни вкус, ни запах.

Как исправить испорченное вино. Если все же вино испортилось, не отчаивайтесь. Приведенные ниже рецепты помогут вам справиться с болезнями вина и вернуть первоначальные качество и вкус.

Рецепт№1

Из ивовых веточек сделать втулку, т. е. связать нужное количество, чтобы бочка была плотновато закрыта. Горсть старых орехов поместить вместе с шелухой в печь и поджарить, чтобы они стали коричневого цвета. Небольшое количество ивовых щепок положить на горячие орехи, как только их достанут из печи. Орехи со щепками поместить в бочонок и закрыть втулкой, приготовленной из веточек ивы. Настаивать трое суток. Вино улучшит качество.

Рецепт № 2

Крапиву вырвать с корнями и тщательно промыть под проточной водой. Корни счистить ножом, удаляя грязь и мелкие корешки. Из двойного слоя марли сшить мешочек и поместить траву (которую после мытья слегка подсушить). Мешочек завязать и опустить в вино. Настаивать несколько дней. Если вкус не улучшится, проделать эту операцию 2–3 раза. Трава вернет напитку свежесть и избавит от болезней.

Рецепт № 3

Из бочонка, в котором находится испорченное вино, слить *1 /4* часть в эмалированную посуду и поставить на медленный огонь. Проварив 30–40 минут, залить в емкость с испорченным вином. Слегка перемешать и плотно закупорить. Этот процесс улучшит испорченное вино.

Рецепт № 4

Вино процеживают несколько раз, чтобы отфильтровать как можно больше дрожжей. Напиток помещают в чистую емкость и насыпают туда чистые дрожжи.

200 г желтого воска расплавить на медленном огне, смешать с 400 г чистой водки. В полученную массу поместить чистое полотенце и тщательно пропитать. Зажечь и дать сгореть в бочечной втулке, бочку плотно закупорить. Настаивать несколько дней, после чего можно употреблять.

Помутнение вина. Существуют различные причины, от которых происходит помутнение вина. Одной из причин является малое содержание спирта в напитке, т. е. крепость составляет меньше 15 %. Помутнение может появиться в результате позднего переливания, в особенности после бурного брожения; осевшая на дно густая масса, загнивая, также испортит напиток. Вино станет протухшим и горьким.

Помутнение вина – следствие, как правило, незавершения процесса брожения. Такое брожение, зачастую бурное, происходит при низкой температуре, поэтому вино не успевает выбродить. Отсюда и появляется муть. Во избежание этого нужно строго придерживаться положенного температурного режима.

Вино осветляют желатином или рыбьим клеем. Если оно не выбродило, то следует дать ему добродить, а уж затем осветлять.

Мутное вино может появиться в бочках, которые при обработке были довольно сильно окурены серой. Брожение в этих случаях протекает медленно и сопровождается сильным помутнением, которое тем слабее, чем выше содержание спирта в вине, и наоборот.

Для исправления нужно добавить сахар, который ускорит процесс брожения. На одно ведро сусла берут 1–2 кг сахара.

Рецепт № 1

В мешочек поместить 100 г шалфея, 100 г хмеля. Крепко завязать и положить в бочку с мутным вином. Через трое суток мешочек удалить. Если муть не осела, то повторить процедуру.

Рецепт № 2

Секатором нарезать небольшое количество буковых или ореховых прутиков. Сложить в приготовленную емкость и залить водой. Поставить на медленный огонь и варить 1–1,5 часа. За это время выварятся ненужные вещества. Воду слить, а веточки связать и просушить. Сухие пучки поместить в бочку и оставить на некоторое время. Когда муть осядет, веточки удалить.

Рецепт № 3

На ниточку навязать листья малины и поместить в бочку. После того как в вине осядет муть, листочки удалить.

Если за один раз вино не осветлилось, то нанизать свежие листья и опять поместить в бочонок.

Винная цвель. Винная цвель, как правило, образуется в бутылке и бочонке, которые не полностью залиты вином и имеется достаточно большое воздушное пространство. Из-за появления плесени в вине происходят химические процессы, в результате которых вино распадается на воду и углекислый газ. Чтобы напиток не был уничтожен полностью, пленку, которая

образовалась на поверхности, удаляют. Если рассмотреть эту пленку под микроскопом, то она представит собой огромное скопление пленчатых дрожжей. И прежде чем приступить к удалению пленки, нужно тщательно уничтожить эти дрожжи.

Для этого берут закурник и помещают серник, который зажигают и опускают в емкость. Отверстие обязательно закрывают. Если один фитиль сгорел, то берут второй, третий. Их необходимо сжигать до того, пока они горят. Как только фитиль потух (следовательно, кислорода нет), емкость плотно закрывают втулкой. Пленчатые дрожжи погибнут, так как они не могут жить и размножаться в отсутствие кислорода.

Следующий этап – удаление пленки с поверхности вина. В бочонок помещают резиновый шланг ниже образовавшейся пленки, сливают вино в другую емкость. Пленка с небольшим количеством жидкости выльется в последнюю очередь, поэтому ее рекомендуется слить отдельно. Если все же в емкость попало небольшое количество пленки, то ее удаляют чистой тряпкой, смоченной в растворе горячей воды с содой. Бочонки после плесени тщательно вымыть.

Предохранение вина от плесени. Наши рецепты помогут вам сохранить свежее вино и улучшить вкус заплесневевшего. Выберите тот рецепт, который, с вашей точки зрения, более доступен. Чтобы проверить, не навредит ли данный состав или процесс вину, следует попробовать, используя небольшое количество вина. Только убедившись в правильно подобранном рецепте, можно применять его на большом количестве напитка.

Рецепт № 1

Чтобы уберечь свежее вино от образования плесени, мелко толкут небольшое количество буры и засыпают в вино.

Рецепт№2

Этот рецепт также предохраняет вино от плесени. На сковороде поджечь немного соли и опустить в напиток. Бочку тщательно заткнуть. Настаивать в течение 7–8 дней, после чего вино процедить и поставить в погреб.

Рецепт№3

Чтобы улучшить вкус заплесневевшего вина, из бочонка отлить 5 л. В эмалированную посуду поместить качественное душистое вино и поставить на огонь. Закипятить, прокипятить в течение 5~7 минут, а затем залить крутой кипяток в бочонок с подпортившимся вином. Плотно закупорить и оставить на 15–17 дней. После чего напиток можно употреблять.

Рецепт № 4

Небольшое количество сосновой коры, на которой была смола, измельчить и опустить вино. Из березовой коры настрогать

стружек. Опустить их через два дня после сосновой коры. Все перемешать и настоять 7~8 дней. Этот способ поможет осветлить и освежить вино.

Рецепт № 5

На ведро вина взять одно яблоко, удалить коробочку с семенами, очистить от кожуры и порезать на кусочки. На нитку нанизать дольки, а на самый конец нитки привязать отягощение, чтобы немного яблочных кусочков находилось на дне. Ни в коем случае не использовать железо – находясь в вине, оно окислится и испортит вкус напитка.

Рецепт № 6

Горсть соли поместить на сковородку и тщательно прожарить. Опустить в бочку и плотно закрыть втулкой. Соль не принесет никакого вреда напитку; лишь после того как пройдет немного времени, вино процедить и опять перелить в бочонок.

Рецепт№ 7

Для улучшения вкуса используют лавровый лист. Небольшое количество вина влить в эмалированную кастрюлю и закипятить. Добавить немного лаврового листа, после чего на медленном огне прокипятить от 7 до 10 минут. Полученную жидкость влить в пораженное плесенью вино.

Рецепт № 8

Замесить тесто и сделать из него тонкую (5– б см диаметром) и длинную (30–40 см) каталку. Поместить в духовку и испечь до полуготовности. Затем достать и положить в тесто гвоздичные бутоны. Опять поставить в духовку и печь до готовности. Полученную каталку поместить в бочку. Присутствие ее в емкости позволит устранить неприятный запах у вина и уничтожить вкус плесени.

Уксусное скисание. Если вино достаточно скисло, то исправить этот недостаток уже нельзя. Поэтому такое вино лучше всего использовать для получения уксуса.

Образование слизи в вине. В вине по различным причинам происходит образование слизи. Прежде всего это обусловлено малым содержанием питательных веществ вследствие сильного разведения сока водой, скисания, а также в случае разлива в бутылки неготового вина.

Процесс образования слизи можно предотвратить выполнением всех условий, которые необходимы для протекания быстрого и правильного хода брожения. Вино взбалтывают, для того чтобы разорвать слизь. Слизь удаляют, переливая вино в другую емкость.

Вино, имеющее дрожжевой вкус. Вино приобретает

дрожжевой вкус в том случае, если остается неперелитым после бурного брожения в теплом месте. Дрожжи, находящиеся в смеси, начинают загнивать, и от этого передают неприятный гнилостный вкус вину. Недостаток можно устранить, перелив вино в чистую посуду, окуренную серой.

Как исправить выдохшееся вино. Для этого существуют несколько способов.

Первый способ

Вино, находящееся в бочке, помешать палкой, после чего добавить 400 г спирта или хорошей водки, еще раз размешать и плотно закрыть. Дать настояться в течение 10–12 дней, после чего вино приобретет утраченное качество.

Второй способ

В приготовленную емкость опустить яичный белок и тщательно смешать массу. Затем яичную смесь вылить в бочку и тщательно смешать. Через три дня вино будет готово. Процедить через двойной слой марли.

Как поправить скисшее вино. Взбить слегка 4 яичных белка и опустить в 2 стакана разваренного в кисель гороха, долить 1 бутылку молока и 1,2 л воды. Соль растворить в небольшом количестве, а затем смешать с общей массой. Полученную массу влить в бочку и дать отстояться.

Почернение вина. Сусло почернеет в том случае, если оно соприкасалось с железом, хотя бы совсем недолго. Поэтому во время приготовления вина на всех этапах производства использование железных предметов категорически запрещено. Почернению чаще всего подвергаются все белые и бедные кислотами вина: яблочные, грушевые и т. д. Кроме темного цвета вина приобретают неприятный вкус при соприкосновении железа с жидкостью.

Вкус немного улучшают, постоянно переливая и взбалтывая смесь. В вино, содержащее небольшое количество кислоты, подливают более кислое. Такой напиток станет светлее, а на дне образуется осадок, от которого избавляются переливанием.

Рецепт № 1

Летом собрать цветы роз и высушить их на солнце. В приготовленный мешочек сложить сухие лепестки, крепко завязать и поместить в вино. Через две недели мешочек удалить.

Рецепт № 2

Для улучшения цвета вина взять 1 стакан молока и 1 стакан пшеничных зерен. Пшеницу истолочь, чтобы сошла наружная

кожица, еще лучше – поместить зерна в кофемолку. В полученную массу влить молоко и тщательно размешать. Смесь влить в бочонок и плотно закрыть. Настаивать в течение 14–16 дней. Почерневшее вино возвратит утерянный цвет.

Рецепт № 3

Сшить мешочек и поместить туда 200 г цветков бузины. Мешочек крепко завязать и опустить в емкость, где находятся два ведра испортившегося, почерневшего вина.

Такого количество цветков бузины достаточно, чтобы через 6–7 дней вино стало пригодно к употреблению.

Удаление неприятного запаха из вина. Запах, нежелательный для вина, может возникнуть, если нарушится технологический процесс приготовления. В мешочек положить большой пучок петрушки и крепко завязать. Опустить в вино, плотно закрыть и настаивать 10–12 дней, после чего мешочек выбросить. Если все же запах остался, проделать это еще раз.

СТАРИННЫЕ И СОВРЕМЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕГО ВИНА ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ЯГОД И ФРУКТОВ

Бузинное вино

Рецепт № 1

Ягоды бузины промыть проточной водой и оставить на полчаса, чтобы стекла вода. В эмалированную кастрюлю сложить чистые ягоды и залить 10 л воды. Кастрюлю поставить на плиту и варить 2–2,5 часа. Затем жидкость процедить. Полученный сок опять вылить в кастрюлю и добавить 2 кг сахара. Сироп варить еще час на медленном огне, после чего отставить и остудить. Как только жидкость станет слегка теплой, добавить 1 столовую ложку свежих дрожжей, предварительно растворив в небольшом количестве сиропа. Жидкость тщательно перемешать и накрыть крышкой, а затем сукном.

Когда смесь перебродит, собрать и удалить образовавшуюся на поверхности пену. Слить в деревянный бочонок, плотно накрыть и настаивать 4 недели. Полученный напиток разливают в бутылки и засмаливают. Для хранения опускают в погреб.

Рецепт № 2

В сухую погоду собрать ягоды бузины и тщательно вымыть под проточной водой. На водяной бане ягоды томить 1 час (лучше поставить в духовку). После того как ягоды остынут, выжать сок, поместив их под пресс. На 1,2 л сока положить 200 г сахарного песка и поставить в теплое место для брожения. Брожение сока должно происходить в открытом сосуде 30–35 дней, после чего разлить по бутылкам, плотно закупорить, можно засмолить, и поставить в прохладное место. Вино, приготовленное таким способом, добротно и имеет прекрасный аромат. При употреблении его можно добавлять к вину из изюма. Это создает неповторимый букет.

Брусничное вино

Рецепт № 1

2 кг ягод брусники вымыть и оставить на 20 минут, чтобы стекла вода. Поместить их в деревянный бочонок и залить 5 л красного вина. Посуду плотно закрыть. Если нет деревянного бочонка, можно использовать и стеклянные баллоны. Настаивать ягоды 2 месяца, после чего жидкость слить. Ягоды подавить и

отжать через двойной слой марли. Полученную смесь соединить с вином, перемешать и настаивать еще месяц в плотно закрытой посуде. По прошествии этого времени вино аккуратно разлить по бутылкам, чтобы не взболтать образовавшегося осадка. Бутылки плотно закупорить, можно засмолить, и поставить в любое прохладное место. Их следует хранить в горизонтальном положении и как можно меньше подвергать взбалтыванию.

Рецепт № 2

2 кг ягод брусники тщательно вымыть проточной водой и оставить на некоторое время, чтобы стекла вода. В приготовленную емкость поместить небольшое количество ягод, переложить слоем полыни (всего полыни требуется 200 г). Затем опять ягоды, и так продолжать перекладывать слоями. Полученную массу залить 6 л вина, закрыть и поставить в темное место на 2 месяца, после чего вино слить и процедить. Из оставшейся массы удалить веточки полыни, а ягоды отжать. Полученную смесь соединить с вином и настаивать еще дней 20–25. Затем разливать в бутылки, не взбалтывая осадка. Бутылки плотно закупорить, засмолить и хранить в прохладном месте.

Вишневое вино

Рецепт № 1

Из 1,5 кг вишен удаляют косточки, причем половина их дробится, а другая половина выбрасывается. Вишневую массу раздавить и сложить в приготовленную стеклянную банку или бочонок. Залить сахарным сиропом из 1,5 л воды и 1 кг сахара. Воду и сахар помещают в кастрюлю И варят до тех пор, пока на поверхности перестанет образовываться пенка, которую непременно удаляют. Сироп охлаждают до 60–65 ˚С и: только тогда заливают им вишневую массу. Сюда же добавляют измельченные вишневые косточки. Смесь перемешивают, закрывают и настаивают 10–12 дней, причем температура в помещении должна быть 16–18 ˚С. В течение этого времени смесь помешивают деревянной ложкой 2–3 раза в день. Это делается для того, чтобы предупредить появление плесени и уксусного брожения на поверхности вина. Сосуд должен быть заполнен так, чтобы *1 /10* его оставалась свободной и сок не перемешивался во время бурного брожения.

Через 10–12 дней полученное вино процедить через двойной слой марли, смесь из вишен и косточек отжать и смешать с вином. Затем напиток залить в бутылку, плотно закупорить и настаивать 5–6 недель. Пробки должны быть из каучука, дерева или корки. Это необходимо для того, чтобы можно было в нее вставить стеклянную трубку, на которую надевают резиновую

трубку и погружают в сосуд с водой. За время настаивания осадок выпадет на дно и вино станет прозрачным. После настаивания напиток разливают по бутылкам, плотно закупоривают и выдерживают. Выдержка улучшает вкус и аромат. Через 2 месяца вино готово и его можно употреблять. Хранить напиток лучше всего при температуре 10–12 єС не больше года. Открытую бутылку лучше сразу распить, так как при хранении вино окисляется и портится.

Рецепт № 2

800 г вишен очистить от косточек и хвостиков. Полученную вишневую массу раздавить и поместить в приготовленную посуду (лучше бочонок). *1 /3* вишневых косточек истолочь. В отдельную кастрюлю положить измельченные косточки, влить немного вишневого сока и 100 г сахара. Закипятить и охладить. Вишневую массу залить полученной смесью и закрыть. Настаивать при температуре 12,5—14 єС в течение 1,5–2 месяцев. По окончании брожения процедить, отжать через слой марли массу, состоящую из вишен и дробленых косточек, и смешать с вином. Вино поместить в бутыль и закрыть резиновой пробкой, в середине которой должна быть стеклянная трубка. На нее надеть резиновую трубку и опустить в сосуд с водой. Настаивать 20 дней. За это время вино станет прозрачным, а на дне образуется осадок.

Напиток разлить в бутылки, плотно закупорить, можно даже засмолить. В прохладном месте настаивать два месяца, после чего вино готово. Но такое вино долго не хранится. Поэтому его желательно выпить в течение одного года со Дня разлива в бутылки. Хранить в прохладном месте.

Рецепт № 3

Из 6 кг вишен удалить косточки и смешать с 800 г черной смородины. Полученную массу хорошенько протереть. 135 г вишневых косточек истолочь в отдельной посуде. Лучше всего использовать деревянную толкушку. В приготовленную посуду поместить вишнево-смородинную массу, измельченные вишневые косточки и 500 г сахара. Все перемешать и накрыть виноградным листом. Емкость плотно закрыть и на хранение зарыть в песок (можно емкость обсыпать песком). В таком положении оставить до тех пор, пока смесь не начнет бродить. Во время брожения следить за тем, чтобы бочонок был всегда полон, каждый раз добавляя вишневый сок. Когда смесь перестанет бродить, ее процедить, отжать сок из ягод, все смешать и опять поставить бродить. Закупорить пробкой, имеющей стеклянную трубку с присоединенной к ней резиновой. Второй конец резиновой трубки поместить в банку с водой и настаивать два месяца. После

чего прозрачное вино разлить в бутылки, чтобы не потревожить осадка, осевшего на дне. Посуду закупорить, можно даже засмолить, и поставить в погреб. Через 20–25 дней вино готово к употреблению.

Вишневое вино без брожения

Для приготовления 3 л сока нужно взять черные сладкие вишни и удалить из них косточки и хвостики. Вишневую мякоть оставить на 24–30 часов. Затем смесь отжать под прессом и слить в приготовленную емкость. Туда же добавить 1 кг сахара, который растворить в небольшом количестве сока, и 0,6 л хорошей водки. Полученную смесь перемешать и настаивать месяц. После того как смесь настоялась, ее разливают в бутылки. Если вино недостаточно светлое и прозрачное, то его очищают рыбьим клеем. Плотно закупоренные бутылки опускают в погреб. Через 2–3 месяца вино готово к употреблению.

Грушевое вино

Лучше брать лесные груши, они более ароматные. Довольно спелые груши истолочь и, поставив под пресс, выдавить сок. Приготовленную массу залить водой и настоять 1–2 дня, после чего снова выдавить под прессом сок. Смешать полученные соки, поместить в кастрюлю и варить на медленном огне. Затем усилить огонь почти до кипения, удаляя с поверхности образовавшуюся пену. Вареный сок снять с огня и остудить до 44–50 °С. Для остывания жидкость лучше поместить в деревянную посуду. Сок процедить и вновь поставить на огонь. Затем вновь охладить до 44–50 °С. Операцию повторять 2–3 раза, пока сок не приобретет терпкости. Раствор слить в бочку, не доливая до верха 5–6 см. Бочку заткнуть, но оставить маленькое отверстие для выхода газа. По окончании брожения вино процедить и можно разливать в бутылки. Во время приготовления напитка к грушевому соку можно добавлять различные сахаристые вещества, такие как очищенный мед, сахар, картофельную патоку, изюм и т. д. Вино, настоянное в бутылках 1–1,5 месяца, готово к употреблению. Хранить в прохладном месте, лучше всего в погребе.

Грушево-яблочное вино

Груши и яблоки являются наиболее подходящим сырьем для изготовления вина. Они занимают второе место после винограда. За границей грушево-яблочное вино известно как сидр. Этот напиток распространен повсеместно.

На вино идут различные сорта груш и яблок. Вина из груш

как таковые производятся довольно редко. Обычно их используют как компонент для различных плодово-ягодных вин.

Плоды тщательно перемывают проточной дой и удаляют все загнившие части. Для измельчения можно использовать терку или мясорубку. Полученную массу помещают в приготовленную чистую емкость и оставляют на двое суток. За это время ее несколько раз помешивают деревянной ложкой. Чтобы выход вина составил 10 частей, нужно взять 12 частей плодов, причем *1 /3* должна состоять из сладких плодов, *2 /3* – из кислых.

Через двое суток массу отпрессовывают и полученный сок переливают в бочонок. Отжатую массу разбавляют водой, перемешивают и помещают в приготовленную емкость для брожения. Полученные сусла по окончании бурного брожения смешивают. Для того чтобы усилить аромат вина, в бродящее сусло кладут холщовый мешочек с небольшим количеством свежезасушенных цветов бузины и 2–3 щепотками кориандра. Мешочек затягивают шнурком, чтобы содержимое не попало в напиток. Настойку процеживают и разливают в бутылки. Если вино недостаточно прозрачно, то добавляют немного рыбьего клея. Через месяц вино готово к употреблению.

Ежевичное вино

Прекрасное сладкое вино получается из ягод ежевики. По вкусу оно напоминает старый портвейн. Сок, полученный из ежевики, легко бродит и почти не подвергается заболеваниям. Брожение может проходить в помещении с довольно низкой температурой. Ягоды для приготовления вина лучше всего брать хорошо вызревшие, иначе напиток может получиться слишком водянистым и без должного аромата.

Рецепт № 1

Вначале приготовить сок смородины (2 л), так как эти ягоды созревают значительно раньше. Чтобы сок сохранился и не забродил до того времени, когда будет изготовлен сок из ягод ежевики (2 л), следует поступить следующим образом. Во-первых, бочонок, в котором будет храниться сок, слегка окурить. Ягоды смородины поместить в кастрюлю и распаривать в течение часа на водяной бане. Затем с помощью пресса отжать сок и в эмалированной кастрюле прокипятить на медленном огне 3–5 минут. Остудить до 35–40 °С, перелить в бочонок и плотно закрыть.

Так смородинный сок будет храниться до приготовления ежевичного.

Хорошо вызревшие ягоды ежевики кладут под пресс.

Полученный сок фильтруют. Затем в емкость помещают 2 л ежевичного сока, 2 л смородинного сока, 5 л воды и 2–3 кг сахара, предварительно растворенного в небольшом количестве жидкости. Полученную смесь перемешивают и ставят для брожения. В процессе брожения содержание винной кислоты в растворе не будет превышать 5 %. Настаивают 1–1,5 месяца, после чего процеживают и разливают в бутылки, которые плотно закупоривают. Хранят в погребе или любом другом прохладном месте

Рецепт № 2

Для приготовления столового ежевичного вина требуется 3,5 л ежевичного сока, 3,5 л воды, 1,8 кг сахара песка, 7,5 г винного камня. Из этих компонентов получается 7,5 л прекрасного ароматного вина. Сахар и винный камень предварительно растворить в горячей воде и остудить. Когда сироп остынет до температуры 35–40 єС, его можно смешать с соком (сироп не должен быть слишком холодным или слишком горячим).

Чистые ягоды ежевики кладут в определенную емкость и пересыпают небольшим количеством сахара. Настаивают 24 часа, после чего ягоды перетирают. Полученную ягодную массу ставят в помещение, где температура должна быть 16–17 ˚С. Смесь необходимо изредка помешивать. После того как смесь настоится, сок выжимают под прессом. Для получения более ка чественного напитка настаивать нужно 30–35 дней, закрыв емкость пробкой, имеющей стеклянный стержень, на который надета резиновая трубка, другой конец ее помещен в банку с водой. Вино приобретет прозрачность, и его можно разлить в бутылки, плотно закупорить и засмолить. Хранить в погребе. Через два месяца вино готово к употреблению.

Земляничное вино

Рецепт № 1

Потребуется 4 л земляничного сока, 2 л воды, 1,2 кг сахара, 10 г виннокаменной кислоты, 0,5 л дистиллированной воды.

Хорошо очищенные ягоды земляники помещают в эмалированную посуду и засыпают сахаром. Настаивают сутки, после чего добавляют воду, тщательно перемешивают. Полученную жидкость заливают в бутыль и закрывают. Ставят в прохладное место и настаивают 2–3 месяца. Перебродившую жидкость нужно процедить, а ягодную массу отжать и удалить. Полученное после первого настаивания вино не имеет должной прозрачности, поэтому напиток настаивают в течение месяца в прохладном месте, закрывают бутыль пробкой, содержащей

стеклянный стержень, на который надета резиновая трубка. Другой конец помещен в сосуд с водой. Вино готово, и его нужно разлить в бутылки. Открытое вино долго хранить не рекомендуется, поскольку при взаимодействии с воздухом оно окисляется и теряет приобретенный аромат.

Рецепт № 2

Ягоды промыть проточной водой и оставить на 2–3 часа, чтобы стекла вода. В приготовленную посуду складывать слоями ягоды (4 кг), пересыпая сахаром (1,2 кг), причем ягоды не раздавливают. На дно посуды насыпают ягоды, а лишь затем сахар и т. д. Ставят в прохладное место и настаивают 1,5–2 суток. Полученную жидкость процеживают, а сок из ягод отжимают. Воды берут ровно столько, сколько получилось сока. Переливают в стеклянную бутыль и ставят для брожения в помещение с температурой 10–15 ˚С. В конце брожения добавляют немного сахара, и вино готово. Разливают в бутылки и ставят в погреб на хранение.

Клубничное вино

На 1,5 кг ягод клубники берут 1 кг сахара и 1,5 л воды. При таком соотношении крепость вина составляет 16–18˚. В процессе брожения сахар добавляют в два этапа, что позволяет брожению начаться раньше и протекать более плодотворно.

Из 1 кг сахара и 1,5 л воды варят сироп и охлаждают до температуры парного молока. Клубнику разминают, помещают в бутыль и заливают приготовленным сиропом. Полученную смесь оставляют в помещении с температурой 17–18 ˚С. Во время брожения смесь рекомендуется помешивать деревянной ложкой 2–3 раза в день. Это проделывается для того, чтобы на поверхности не появилось плесени и для предупреждения появления уксусного брожения. Ложки, сделанные из какого-либо металла, не подходят. Через 8-10 дней сок процеживают, ягоды отжимают. Заливают в бутылку, где продолжится «тихое» брожение, которое длится 5–6 недель в емкости, закрывают пробкой со вставленной внутрь стеклянной трубкой, на которую надевается резиновая. Другой конец погружают в сосуд с водой. В результате «тихого» брожения осадок выпадает на дно, и вино приобретает прозрачность. Его наливают в бутылки, плотно укупоривают пробками и выдерживают. Во время выдержки процессы, происходящие в напитке, улучшают аромат и вкус. Через два месяца вино готово к употреблению. Хранят его при температуре 10–12 єС не больше года.

Крыжовниковое вино

Рецепт № 1

Ягоды крыжовника берут в таком количестве, чтобы получился 1 л чистого сока. Кроме этого, требуется 1,7–1,8 л воды и 700–800 г сахара.

Для приготовления вина можно использовать как недозревшие ягоды, так и вполне спелые. При зрелых ягодах процесс брожения наступает гораздо позднее, но вино отличается хорошим ароматом и превосходным вкусом. Ягоды помещают в эмалированную кастрюлю, раздавливают и добавляют небольшое количество воды и сахара. Посуду ставят в прохладное место, помешивая 1–2 раза в день деревянной ложкой. После 3–4 дней массу помещают под пресс, и полученный сок переливают в бутыль, добавляя сахар и воду. Ставят для брожения в теплое помещение. После брожения вино процеживают и разливают в бутылки. Хранят в прохладном месте.

Рецепт № 2

Это вино приготавливают из не совсем зрелых ягод, поэтому способ немного отличается от предыдущего – из спелых ягод.

2 части ягод раздавливают и помещают в бочонок. Ягоды раздавливают как можно тщательнее. К полученной массе добавляют 2 части воды. Настаивают одни сутки, после чего кашицу отжимают через грубое полотно, прибавляя к смеси 5 частей воды. К отжатому соку добавляют 1–1,2 части сахара. Затем полученную жидкость переливают в бочонок и закрывают крышкой. Ставят в помещение при температуре от 10–15 ˚С и настаивают 1–2 дня. По окончании брожения вино будет мутным и недостаточно прозрачным. Очистить от осадка его можно рыбьим клеем.

Образовавшийся осадок опустится на дно. Вино нужно аккуратно слить, не смешав жидкости.

Для крепости в чистое вино можно добавить хорошей водки. Количество водки берется в два раза больше, чем использованное количество сахара. В данном случае водка составляет 2 части. Жидкость перемешивают деревянной ложкой и разливают в бутылки, которые плотно закупоривают и засмаливают. Хранить лучше при температуре 8-10 ˚С в течение одного месяца, после чего вино готово к употреблению. В дальнейшем температуру при хранении можно уменьшить, поэтому бутылки лучше всего поместить в погреб.

Рецепт № 3

По этому рецепту делают десертное вино. Для начала из ягод нужно получить чистый сок (1л). Крыжовник моют проточной водой и удаляют мусор. Ягоды кладут в кастрюлю и распаривают в течение часа на водяной бане. Распаренную массу остужают и

раздавливают. Кастрюлю накрывают крышкой и ставят на 2–3 дня в прохладное место. После чего массу прессуют. Воды нужно взять столько, сколько получилось сока, и облить выжимки. Размешать смесь и оставить на три дня, после чего еще раз отпрессовать. Оба сока, полученные после двух прессований, смешать и добавить 250–300 г сахара на 1 л сока. Полученный раствор залить в бутыль, закрыть и настаивать 1,5–2 месяца, после чего разлить в бутылки, плотно закупорить и засмолить. Если вино недостаточно прозрачно, то в напиток добавляют немного рыбьего клея.

Рецепт№4

Готовят сок из ягод. Для этого чистые ягоды пропаривают и прессуют. Водой, количество которой должно быть равным полученному соку, залить выжимки. Настоять 2 дня, после чего еще раз отпрессовать. Соки, полученные после двух прессований, смешать, добавить сахар. Поместить в бутыль и поставить в теплое место для брожения. После чего вино процедить и поставить на хранение. Алкоголь, который получился в большом количестве, делает вино прочным и менее доступным порче.

Малиновое вино

Рецепта № 1

Готовят сироп из сахара и воды. В эмалированную кастрюлю насыпают 1 кг сахара и заливают 1,5 л воды. Ставят на огонь и кипятят. Варят до тех пор, пока на поверхности перестанет образовываться пенка, которую нужно периодически удалять. Сироп готов, и его снимают с огня. Охлаждают до температуры парного молока. Ягоды кладут в приготовленную емкость и заливают сиропом.

Смесь настаивают при температуре 16–18 °С, перемешивая 2–3 раза в день деревянной ложкой. Чтобы сок не переливался во время брожения, емкость оставляют незаполненной на 1/10.

Через 8 дней сок отделяют от плодовой массы и разливают в бутылки, где будет продолжаться «тихое» брожение. Поэтому крышку нужно взять деревянную или каучуковую, так как внутрь вставляют стеклянную трубку, на которую надевают резиновую. Другой конец помещают в банку с водой. Вино настаивается 5–6 недель.

Через 6 недель осадок опустится на дно и вино станет прозрачным. Его разливают в бутылки, плотно закрывают и помещают в погреб для выдержки. Через 2 месяца вино готово к употреблению. За это время улучшаются вкус и аромат. Готовое вино хранят при температуре 10 єС, но не больше года.

Рецепт № 2

1,5 кг малины, 3 л воды, 1 кг сахара.

Это вино делают так же, как описано в рецепте № 1, но увеличивают в два раза количество сахара. Однако такое вино получается менее стойкое и содержание спирта составляет 10–12 °С. При желании получить более крепкое вино можно добавить хорошей водки, в которой не будут присутствовать сивушные масла, иначе малиновый аромат уничтожится.

Еще один недостаток этого вина – оно легко подвергается уксусному брожению.

Рецепт № 3

Ягоды малины раздавливают и заливают водой. На 10 частей ягод берут 4 части воды. Лучше всего ягодную массу и воду поместить в эмалированную кастрюлю, накрыть крышкой и настаивать в теплом помещении. Через два дня жидкость процедить, а ягоды тщательно отжать. После процеживания к полученному соку добавить 1 часть смородинного сока. 5 частей сахара растворить в небольшом количестве жидкости, смешать с малиновым и смородинным соками. Вино помещают в емкость и ставят для брожения. После чего разливают в бутылки, плотно закупоривают и смолят. Если после брожения напиток не получает желаемой прозрачности, то можно добавить немного рыбьего клея и дать постоять еще 8-10 дней, а уже потом разливать в бутылки.

Полынное вино

Для приготовления полынного вина можно использовать любое готовое вино: яблочное, грушевое, малиновое, вишневое, виноградное и т. д. Полынь придаст напитку своеобразный аромат и слегка терпковатый вкус.

Лучше всего брать верхние части растений, а если у вас не растет полынь, то ее можно приобрести в любой аптеке. Следует обратить особое внимание на срок годности травы, так как это может повлиять на вкус вина. В процессе приготовления напитка лучше всего использовать продолговатый мешочек, в который кладут траву. Нежелательно, чтобы части травы оказались в вине. Вместо мешочка можно использовать марлю или бинт, сложив его два-три раза и крепко завязав.

Рецепт № 1

В приготовленный мешочек положить свежей или сушеной полыни. Через него два-три раза процедить готовое вино. Оно может быть холодным, но для большего эффекта его лучше слегка I подогреть, но ни в коем случае не кипятить. Как только вино

примет полынный вкус, можно добавить немного сахара (количество зависит от вашего вкуса).

Рецепт № 2

Есть и другой способ придать вину аромат полыни. В мешочек поместить небольшое количество сухих или свежих веточек полыни. Хорошо завязать, чтобы он не развязался в процессе настаивания, и опустить в вино. Держать до тех пор, пока вино не насытится ароматом. В зависимости от вкуса мешочек можно держать там сколь угодно. Готовое вино слегка подслащивают. Разливают в бутылки и плотно закупоривают. Хранят в погребе. Напиток можно употреблять через 3–4 недели.

Сливовое вино

Рецепт № 1

Сливы промыть проточной водой, сложить в кастрюлю и залить водой. Варить на медленном огне 5–7 минут, после чего остудить на воздухе. Такую операцию проделать 2–3 раза.

Остывшую сливовую массу поместить в приготовленную емкость и оставить бродить при температуре 20–25 °С. После брожения смесь отпрессовать и из фруктов тщательно выдавить сок. Полученную смесь оставить опять для брожения. Если и после этого вино не будет достаточно прозрачным, добавить немного рыбьего клея. Полученный напиток разлить в бутылки и поставить в погреб. Через 4–5 недель вино готово к употреблению.

Рецепт № 2

Белые сливы сложить в эмалированную посуду и залить водой. Сливы проварить и охладить на открытом воздухе. После чего добавить сахар и еще раз поставить варить. Прокипевшую 2–3 минуты массу опять охладить на воздухе и положить мешочек с 3–4 бутонами гвоздики. Из остывшей смеси мешочек удалить, смесь процедить. В приготовленную емкость вылить полученный сок и настоять 3–4 дня. После чего вино очистить и разлить в бутылки, плотно закрыть и засмолить. Через 13–15 дней вино будет готово к употреблению. Напиток имеет вкус портвейна.

Рецепт№ 3

Сливы залить водой, в которой предварительно растворить сахарсодержащие вещества. Это могут быть сахар, мед, экстракт из солода или любые другие сахарные вещества. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в теплое помещение для брожения. Кастрюлю не следует плотно заполнять сливами, нужно оставить свободной *1 /9* или *1 /10* часть емкости, так как при бурном брожении смесь может перелиться. После брожения смесь

процедить, а сливовую массу отжать. Чтобы осветлить вино, нужно поместить в емкость небольшое количество рыбного клея и дать постоять 10–15 дней. Вино разлить по бутылкам, не потревожив осадка. Плотно закрыть и опустить в погреб. Через 3–4 недели напиток готов к употреблению

Виноизчерной смородины

Черная смородина в чистом виде наименее пригодна для приготовления вин. Она делает напиток слишком пряным, что нравится далеко не многим. Но в качестве дополнения черная смородина является отличным материалом. Ягоды лучше раздавить и дать забродить полученной массе, только потом выдавливать сок. Обычно сок используется для изготовления смесей. Но можно приготовить и чистое вино, крепкое, слегка сладковатое.

Чистое смородинное вино

Рецепт № 1

Ягоды смородины раздавить и поместить в эмалированную кастрюлю. Накрыть крышкой и оставить смесь бродить. Через 3–4 дня выдавить сок. 500 г сахара растворить в небольшом количестве воды. В бутыль влить 1 л сока черной смородины, 2 л воды и сироп, приготовленный из 500 г сахара. Бутыль закрыть и поставить в темное место для брожения. Ее наполняют смесью таким образом, чтобы*1 /10* емкости оставалась свободной, иначе во время брожения смесь будет выливаться. Отбродившую массу процедить и добавить в вино немного рыбьего клея, чтобы лучше осел осадок и вино стало прозрачным. Готовый напиток разлить в бутылки. Хранить в прохладном месте. Через месяц вино можно употреблять.

Рецепт № 2

Вино делают так же, как описано в рецепте № 1. Но здесь содержание сахара на 1 л сока составляет 250–300 г. В результате получается своеобразный напиток, который не похож ни на какое вино, приготовленное из винограда. Такому вину отдают предпочтение многие. Оно подается к столу как легкое столовое вино.

Рецепт № 3

Собрать самые спелые ягоды черной смородины. Разложить на деревянной поверхности и дать провянуть на солнце. Вечером их убирают. Так делать 2–3 суток. Потом поместить на водяную баню и слегка пропарить. Выдавить сок и засыпать сахаром. Можно использовать мед. Для 0,4 л сока черной смородины

необходимо 200 г сахара. Для крепости напитка после брожения и очистки в напиток можно добавить 250–300 мл спирта или хорошей водки, не содержащей сивушных масел, так как они могут испортить аромат. Полученную смесь залить в приготовленную емкость и поставить в прохладное место на 6 месяцев.

Рецепт № 4

Хорошо вызревшие, спелые ягоды черной смородины собрать в сухую посуду и поместить на несколько часов на солнце. Затем удалить мусор, стебельки и положить в приготовленную емкость, в которой истолочь деревянной толкушкой. Если истолченная масса достаточно густа и липка, то лучше добавить небольшое количество воды. Если полученная масса, наоборот, достаточно жидкая, то следует прибавить немного сахара и полученную смесь перемешать. Взятая емкость должна быть наполнена на *2 /3* объема, иначе при брожении смесь будет выплескиваться и это создаст дополнительные неудобства. Емкость накрыть крышкой и оставить бродить. После завершения бурного брожения емкость закупорить крышкой, в середину которой вставить деревянный штырек. Затем, когда брожение закончится, бутыль плотно закрыть. Вино должно настаиваться на гуще 2–2,5 месяца, после чего жидкость процедить и из ягод полностью отжать сок. Вино осветлить и разлить в бутылки, плотно закупорить. Через 2–3 недели вино готово к употреблению.

Ассорти из черной смородины

Рецепт №1

В эмалированную кастрюльку положить 400 г сахара, 200 г душистого меда и залить небольшим количеством воды. Поставить на огонь и довести полученную смесь до кипения, но не кипятить. В приготовленную емкость влить 1 л сока черной смородины, 1 л сока крыжовника, 3,5 л воды и остывший сироп. Все смешать и поставить в теплое помещение для брожения. После брожения вино процедить и положить рыбий клей. Через 10 дней вино очистится и его можно разлить в бутылки, плотно закупорить и засмолить. Для хранения опустить в погреб. Через 5–6 недель вино готово к употреблению. Бутылки с напитком хранить в горизонтальном положении и как можно меньше взбалтывать. Вино лучше созревает в состоянии покоя и при поддерживании постоянной температуры в хранилище.

Рецепт № 2

В эмалированную кастрюлю налить по 1 л сока черной и красной смородины, 5,5 л воды, насыпать 2,5 кг сахара. Все

перемешать и поставить в теплое место для брожения. Кастрюля должна быть наполнена так, чтобы оставалось свободными 7~8 см. Накрыть крышкой и дать жидкости перебродить. Очищенное вино разлить в бутылки и поставить в погреб на хранение.

Рецепт № 3

Крепость этого напитка составляет 16–18°. Все ягоды: красную, черную смородину, крыжовник и ежевику поместить в кастрюлю и немного пропарить на водяной бане. После чего истолочь деревянной толкушкой и остудить на свежем воздухе.

Пока ягоды будут остывать, можно приготовить сироп из 2,5 кг сахара и 4 л воды. Сахар и воду поместить в эмалированную кастрюлю и закипятить. Варить 10–15 минут на медленном огне. Охладить до температуры 45–50 °С и залить в ягодную массу. Полученную массу размешать и поставить бродить при температуре 17–18 °С. Во время брожения нужно 2–3 раза в і день мешать деревянной ложкой, чтобы предупредить образование плесени на поверхности и образование уксусного брожения.

Через 10–12 дней смесь процедить и тщательно выжать сок из ягодной смеси. Полученный сок влить в бутыль и поставить в теплое, место для дальнейшего брожения, которое будет протекать 5–6 недель. Во время брожения используется пробка со стеклянной трубкой. Нужно иметь еще и резиновую трубку, один конец которой надеть на стеклянную трубку, а другой поместить в воду (рис. 10).

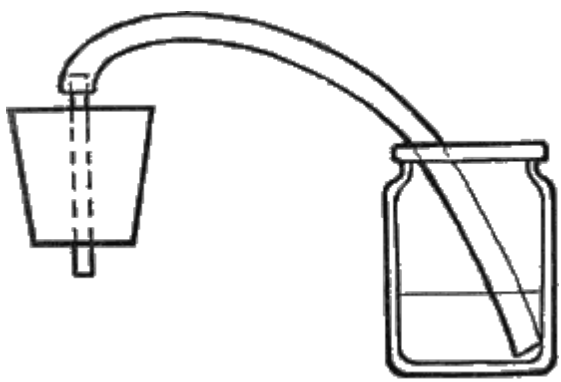


Рис. 10. Пробка со стеклянной и резиновой трубками

Осадок выпадет на дно через 6 недель, и вино станет прозрачным. Теперь его можно разлить в бутылки и опустить в погреб. Такое вино настаивается 2 месяца, после чего его можно употреблять.

Рецепт№4

3 кг ягод черной смородины и 3 кг ягод крыжовника очистить от стебельков и мусора. В приготовленную емкость сложить б кг ягод и залить 3 л воды. Ягоды давить не следует. Полученную ягодную массу поместить в теплое место и оставить на 18–20 часов для настаивания. Затем жидкость процедить, а ягоды отжать. Жидкость поместить в приготовленную емкость и поставить в холодное место для осветления. Затем сок вылить в другую емкость, осторожно, чтобы не взболтать осадка. Добавить крепкого белого вина или хорошей водки из расчета на 3 л сока 0,5 л водки. Все перемешать, емкость плотно закупорить, настаивать 3–3,5 месяца. Для любителей сладких вин можно использовать сахар, который берется по вкусу.

ВИНО ИЗ БЕЛОЙ И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Рецепт № 1

Для изготовления вина используют ягоды белой или красной смородины. Раздавить ягоды деревянной толкушкой, добавить немного воды и оставить на 15–20 часов в теплом месте. После чего сок процедить, а ягоды тщательно отжать. На 1 л сока взять 1 л чистой воды и добавить 900 г сахара. Все перемешать, поместить в чистую емкость и настаивать 6 месяцев в погребе. Затем вино разлить в бутылки.

Рецепт № 2

Собрать ягоды белой или красной смородины и разложить их на несколько часов на солнце. Затем поместить в эмалированную кастрюлю, долить немного воды и нагреть до 63–65 °С. При такой температуре ягоды продержать около 30–35 минут, после чего на более сильном огне довести массу до кипения. Охладить и истолочь ягоды. Настаивать 15–20 часов, после чего жидкость процедить, а ягодную смесь тщательно отжать. На 1 л полученной жидкости взять 200 г сахара. Поместить в приготовленную емкость и оставить для брожения. После брожения и осветления разлить в бутылки. Хранить в погребе. Через 3~4 недели вино можно употреблять.

Рецепт № 3

Ягоды красной смородины поместить на водяную баню и распарить. Истолочь деревянной толкушкой и добавить немного воды. Полученную массу оставить на 20 часов, после чего смесь процедить, а ягоды отжать. В емкость поместить 5 л сока красной смородины, 2,5 л винного спирта или 2,5 л хорошей водки, не содержащей сивушных масел, 800 г сахарного песка и 3 л воды. Все смешать и плотно закупорить. Поставить смесь в подвал и 1–2 раза взбалтывать в течение недели. Настаивать 1,5–2 месяца. После чего жидкость процедить и разлить в бутылки, плотно закупорить и засмолить. На хранение поместить в погреб или любое другое прохладное место. Настаивать 4–6 месяцев.

Рябиновое вино

Рябину промыть проточной водой и поместить в эмалированную кастрюлю. Добавить немного воды и варить на медленном огне 5–7 минут, после чего поставить на свежий воздух остывать. Нагревать и охлаждать 2–3 раза, после чего остывшие ягоды истолочь деревянной толкушкой, а массу отжать. Добавить сахар и размешать. В приготовленную емкость поместить жидкость и поставить для брожения в теплое

помещение. После чего вино осветлить и разлить в бутылки, плотно закупорить и засмолить. Хранить в погребе в горизонтальном положении. В течение 2–3 месяцев бутылки должны лежать неподвижно. Вино готово к употреблению.

Черничное вино

Черничное вино обладает большой крепостью, довольно вкусное и ароматное. Оно часто употребляется и в медицинских целях. По вкусу напоминает красное вино. Черничная масса бродит довольно долго, поэтому может подвергнуться порче во время брожения. Существуют разные способы приготовления, мы же приводим два.

Рецепт № 1

Из спелых ягод черники приготовить 2 л сока. В небольшом количестве горячей воды растворить 7,5 г винного камня и немного сахара. Полученную смесь остудить. Температура не должна превышать 35–40 °С. Полученную смесь залить соком и добавить весь сахар. Все смешать и поместить в чистую емкость. Оставить бродить при температуре 16–17 °С, иногда помешивая. После брожения и очищения вино можно разлить в бутылки и поместить в погреб. Вино можно употреблять через 30–35 дней.

Рецепт№2

Промытые ягоды черники поместить в бочонок. Залить 3 л вина и 1 л воды. Бочонок плотно закрыть и опустить в погреб для настаивания в неподвижном виде 3–6 месяцев, после чего жидкость процедить. Ягоды тщательно отжать. Осветленное вино разлить по бутылкам. Через 2–3 недели вино готово к употреблению.

Яблочное вино

Для приготовления яблочного вина используют яблоки как сладких, так и кислых сортов. Плоды необходимо измельчить, перетереть на терке или мясорубке. Яблочную массу оставляют на сутки, а затем прессуют. Сахар добавляют из расчета 1 кг на 6 л сока. Брожение проводят в два этапа.

Сначала готовят сироп, который варят в эмалированной кастрюле из 1,5 л воды и 1 кг сахара. Кипятят до тех пор, пока на поверхности не перестанет образовываться пенка, которую следует постоянно убирать. 1,5 кг яблочной смеси заливают полученным сиропом и ставят для брожения. 2–3 раза в день смесь помешивают деревянной ложкой.

Через 8 дней сок отделяют от яблочной массы и наливают в бутыль, где продолжится брожение. Брожение длится не более 5–6 недель. В этот период емкость должна быть плотно закрыта. В

пробку вставляют стеклянную трубку, на которую надета резиновая трубка, другой конец ее помещают в сосуд с водой.

Через 6 недель вино станет чистым, а осадок выпадет на дно. Такое вино разливают по бутылкам, плотно закупоривают и засмаливают. Выдерживают в бутылках 1,5–2 месяца, после чего вино готово к употреблению. За время выдержки в напитке происходят процессы, которые во многом улучшают вкус и аромат вина. Но такое вино не подлежит долгому хранению, поэтому больше года его держать не следует. Температура в погребе 10–12 °С.

Яблочное вино из сушеной падалицы

В эмалированную посуду положить 0,5 кг сушки сладких сортов и 0,5 кг сушки кислых сортов и залить водой. Температура воды 56–63 °С. Воды должно быть столько, чтобы плоды полностью пропитались и разбухли. Через 2 суток содержимое прессуется, сок отжимается. Затем его сливают в бочонок, добавляют немного дрожжей и ставят в теплое место для брожения. После бурного брожения настоянный сок помещают в другой бочонок и настаивают 3–4 месяца. После чего вино разливают в бутылки, которые закупоривают и помещают в погреб на хранение.

Яблочное вино со вкусом рейнвейна

800 г изюма залить небольшим количеством горячей воды. Когда изюм распарится, его истолочь деревянной толкушкой. 100 г винного камня истолочь как можно мельче. В приготовленный бочонок поместить 10 л яблочного сидра, изюм и винный камень. Все перемешать и поста вить для брожения при температуре 15–18 °С. Во время брожения жидкость будет уменьшаться, поэтому каждый день ее следует добавлять. Настаивать 4 месяца. Потом бочонок вынести в холодное место и выдержать 4–5 недель. За это время напиток очистится и его можно разливать в бутылки. Вкус этого вина очень похож на вкус рейнвейна. Хранить в погребе или любом другом прохладном месте.

Искусственная мадера из сидра

В только что выжатом сидре растворить такое количество меда, чтобы опущенное в эту жидкость яйцо держалось на поверхности. Полученную смесь поместить в эмалированную кастрюлю и поставить на огонь. Кипятить на медленном огне 15 минут, постоянно удаляя пенку, которая образуется на поверхности жидкости. Затем остужают до комнатной

температуры и помещают в бочонок. Настаивать 4 месяца, после чего напиток разлить в бутылки и плотно закупорить, засмолить. Окончательно вино готово после 6 недель настаивания в бутылках. Следует заметить, что в погребе бутылки хранятся в горизонтальном положении. Если есть возможность, то их лучше пересыпать песком.

Настоянное вино приобретает вкус настоящей мадеры.

Картофельное вино

Картофельное вино похоже на виноградное. Для приготовления напитка картофель нарезать мелкими пластинками и дать немного полежать, залив небольшим количеством воды. Полученную массу поместить под пресс и выжать сок. Сок залить в бочонки, где находилось виноградное вино или влить немного этого вина в картофельную жидкость. Перемешать и поставить в погреб. Настаивать 4–5 месяцев. Затем процедить, разлить по бутылкам и закупорить. Через 1–1,5 месяца вино можно употреблять.

ДОМАШНЕЕ ШАМПАНСКОЕ

Сейчас выпускается большое количество различных вин: от дорогих элитных до дешевых, доступных большому числу наших граждан. Нужно знать о том, что все вина делятся на «игристые» и «тихие». Игристыми называют любые пенистые и шипучие вина, сюда, конечно же, относится и шампанское, независимо от места производства, качества и характера.

Родиной шампанского считают Францию. Пьер Периньон, монах из аббатства в провинции Шампань, живший в середине XVII века, открыл способ приготовления напитка, который мы называем «шампанское». Вино прославило монаха вначале во Франции, а затем о нем узнал весь мир. Секрет напитка заключался в естественном насыщении белого вина углекислотой при вторичном брожении в плотно закрытых бутылках.

Этому же святому отцу принадлежит изобретение мощной бутылки, которая может выдерживать внутреннее давление газов.

Он первым стал применять в виноделии корковые пробки, которыми закупоривались бутылки. До этого при приготовлении и расфасовке вина применялась промасленная пакля.

Периньон ввел в обиход и бокал необычной формы, в котором отчетливо видна игра шампанского. Мы с благодарностью вспоминаем монаха, которому удалось получить столь прекрасный напиток.

Долгое время шампанское изготовляли в монастырях, и только в XIX появились фирмы, взявшиеся за выпуск этого напитка.

Одним из любимейших напитков французов, да и русского купечества, являлось шампанское «Вдова Клико». Вот история, связанная с этим напитком.

В XIX веке некий винодел, француз Клико, первым открыл способ получения прозрачного вина, до этого шампанское было мутным. В напиток добавляли немного цианистого калия, который способствовал выпадению осадка. В вина могли добавлять и другие химические элементы и соединения, весьма небезопасные для здоровья. Это объясняется тем, что производители шампанского того времени тесно сотрудничали с химиками. Современное производство исключает добавление в шампанское каких-либо химических соединений, тем более цианистого калия.

Франция была поставщиком шампанского и для России. Но русские отдавали предпочтение сладкому напитку, поэтому специально для России напиток изготовляли по особой

технологии, рецепту, в котором количество сахара на бутылку было значительно больше, чем предпочитали французы.

Офицеры и русские купцы очень любили «Вдову Клико». После смерти мужа «царица шампанского», став владелицей фирмы, расширила производство напитка. Именно она изобрела метод, который позволяет шампанскому за сравнительно короткое время преобрести желаемое качество и превосходный вкус. Этот метод и сейчас, по прошествии уже более 200 лет, используется всеми виноделами мира.

Сейчас нередко можно услышать мнение, что настоящее шампанское – это прекрасное игристое вино, насыщенное углекислым газом, – в домашних условиях приготовить не удастся никогда.

Но как же так? Ведь знаменитый французский монах, живший еще в XVII веке, смог приготовить его в монастыре, а мы не сможем?

Нет никаких сомнений в том, что пенящийся, ароматный, вкусный, крепко газированный напиток можно приготовить и в домашних условиях. Необходимо прежде всего иметь огромное желание сделать напиток своими руками и тем самым порадовать родных и близких, собравшихся у вас в доме по случаю какого-либо юбилея, а может быть, просто так, ведь каждый день, прожитый нами, по-своему хорош и неповторим. Шампанское готовят двумя способами.

Первый – естественный способ, когда брожение происходит в закупоренных бутылках. Второй способ – когда углекислота накачивается в вино искусственно.

Однако шампанское отличается от шипучих вин прежде всего тем, что углекислота в нем образуется во время брожения. Шипучие вина, приготовленные естественным способом, имеют приятный, освежающий вкус.

Более доступным в домашних условиях является естественный способ приготовления.

Вина, приготовленные из клубники, белой смородины, райских и сибирских яблок, способствуют получению шампанского высшего качества. Но для приготовления напитка используют любое вино: вишневое, яблочное, малиновое, смородинное, крыжовниковое и т. д.

Технология приготовления шампанского включает следующие этапы:

1) брожение молодого вина в бутылках;
2) удаление осадка;
3) доливка и сдабривание;
4) закупоривание бутылок;

5) выдерживание вина.

Брожение в бутылках. Как только завершится первый период брожения сусла (это произойдет, когда в баночку с водой станет выделяться примерно 20–30 пузырьков в минуту), можно приступить к переливке вин. Затем полученное молодое вино разливают в бутылки из-под шампанского. Рекомендуется использовать только эти бутылки, так как другие недостаточно крепки и во время брожения могут не выдержать внутреннего давления газа.

В каждую бутылку добавить 2–3 сухие изюминки и 1 чайную ложку сахарного песка.

Сахар и изюм резко возбудят процесс брожения в бутылках, поэтому главное внимание следует обратить на пробки и особое закупоривание. Можно использовать пластиковые пробки, которыми ранее были закрыты эти бутылки. Толстые пробки размягчают в горячей воде, бутылки закупоривают и для удержания дополнительно обвязывают мокрым шнуром. Закупоривать лучше всего в прохладном помещении, а бутылки перед розливом подержать в холодильнике.

Хранить бутылки с вином желательно при комнатной температуре (18–21 °С), но только в лежачем положении. Для брожения вина потребуется 2~3 месяца. В течение этого времени вполне возможно, что разорвется какая-либо ие бутылок. Это предупреждение о том, что температура в помещении очень высокая, следовательно, бутылки нужно перенести в более холодное место или понизить температуру на 9—10 єС.

По прошествии приблизительно 62–65 дней, можно заметить, что брожения в бутылках не происходит, и тогда из лежачего положения их помещают в наклонное. Наклон должен быть 42–45 °. В таком положении бутылки находятся не менее 15–17 дней при температуре 10–12 °С (понижение и повышение нежелательны, рис. 11).

Для того чтобы брожение на этом этапе проходило благополучно и наклон соответствовал необходимому по технологии, следует сделать простой стеллаж. По внешнему виду он представляет собой лестницу, «ступеньки» которой сделаны из фанеры.

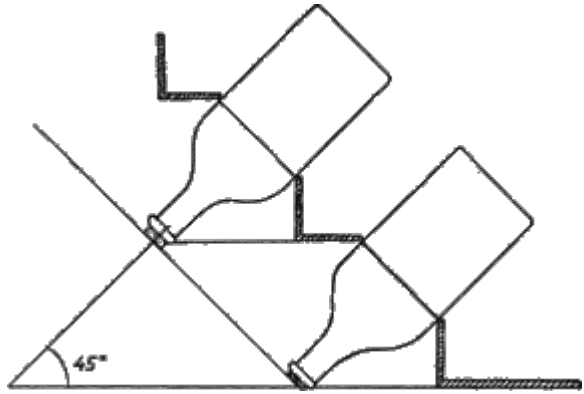


Рис. 11. Положение бутылки

В дереве выпиливают круглые прорези, куда и помещаются бутылки с вином. Вставлять бутылки необходимо горлышком вниз.

В течение того времени, когда бутылки будут находиться в таком положении, их необходимо ежедневно вращать (каждый раз – поворот вокруг своей оси). Это делается для того, чтобы осадок отставал от стенок бутылки и опускался к пробке. Вино посветлеет примерно через 2 недели, когда весь осадок соберется плотной массой у пробки. На этом процесс брожения закончен и следует переходить ко второму этапу приготовления шампанского.

Удаление осадка. Этот процесс требует определенной ловкости и быстроты. Проводить его лучше в погребе, при той же температуре, что настаивалось вино. Даже лучше, если температура будет на 2–3 °С ниже.

Заранее готовят острый нож, отрезки влажного шнура и новые пробки, распаренные в горячей воде.

Бутылку берут очень осторожно, чтобы не взболтать образовавшегося осадка, вынимают из прорези стеллажа, перерезают шнур, удерживающий пробку. При этом положении бутылки менять не следует.

Пробка выдавливается вином. Это необходимо контролировать прикосновением пальца, но без сопротивления. Как только пробка вылетит вместе со скопившимся винным осадком, тут же заткнуть пальцем горлышко и не дать вылиться вину. Затем бутылку переворачивают горлышком вверх и новой пробкой закупоривают вино, обвязывая для крепости шнуром. Шампанское уже готово к употреблению, поэтому проводят доливку и сдабривание.

Доливка и сдабривание. В процессе удаления осадка из бутылки вместе с образовавшейся массой неизбежно выливается и

часть вина. Бутылку можно дополнить вином и одновременно «облагородить» напиток. Для этого заранее готовят настойку, ликер или вино. До нас дошли некоторые старинные рецепты, которые использовали российские виноделы для «облагораживания» домашних шипучих напитков.

Апельсиновый ликер

Апельсиновую цедру измельчить и потолочь. 800 г сахарного песка растворить и небольшом количестве коньяка (можно слегка подогреть), добавить 13 г апельсиновой цедры и залить оставшийся коньяк. Лучше всего взять стеклянный баллон, накрыть крышкой и настаивать 14–16 дней в темном месте. Этого ликера достаточно, чтобы придать отличные вкусовые качества 20 л шипучего яблочного вина. Полученный напиток процедить через двойной слой марли, тщательно закупорить и хранить в темном месте.

Клубничный ликер

Взять 800 г спелой клубники, удалить хвостики и тщательно промыть проточной водой. Оставить ягоды на 20–30 минут, чтобы стекла вода. Ягоды поместить в деревянную ступку и потолочь толкушкой. Засыпать в полученную массу 800 г сахара и оставить на сутки. Затем смесь поместить в стеклянную банку и залить 1 бутылкой коньяка. Сосуд плотно закупорить и поставить в теплое место на 18–20 дней. В течение этого времени банку необходимо 1–2 раза в день взбалтывать. Ползгченную настойку тщательно процедить через 2–3 слоя марли, слить в бутылку или банку, плотно закупорить и поставить в темное место на хранение. Такого количества ликера достаточно для того, чтобы ароматизировать 25–30 бутылок.

Ликер из крыжовника

Собрать спелые покрасневшие ягоды крыжовника (800 г), тщательно перебрать и вымыть. Разложить на полотенце и дать полежать 30 минут, чтобы стекла вода. Ягоды поместить в ступку и потолочь деревянной толкушкой. Для измельчения крыжовника мясорубку лучше не использовать, так как соприкосновение ягод с железом нежелательно – ягоды могут слегка окислиться и это изменит вкус ликера. Полученную ягодную массу засыпают 800 г сахара и оставляют на сутки, после чего помещают в чистый баллон и заливают 1 бутылкой коньяка. Плотно накрывают крышкой и настаивают. Через 2–3 недели настойка готова. Ее процеживают, отжимают ягодную массу и, разлив в приготовленную посуду, плотно закупоривают и ставят в темное

место до употребления. Полученного ликера достаточно для насыщения 20–25 бутылок шипучего вина.

Малиновый ликер

Ягоды малины (800 г) перебирают, слегка промывают водой и оставляют на некоторое время, чтобы стекла вода. Затем ягоды толкут деревянной толкушкой и засыпают 800 г сахарного песка. Полученную массу оставляют на одни сутки, после чего малину перекладывают в стеклянный баллон и заливают 0,5 л коньяка. Плотно закупоривают сосуд и ставят в темное место. При комнатной температуре настаивают 18–21 день, после чего тщательно процеживают через двойной слой марли. Ликер наливают в баллон, плотно закупоривают и оставляют в прохладном месте до использования. Ликера достаточно для насыщения около 18–20 л шипучего вина.

Ликер из белой смородины

800 г ягод белой смородины перебирают, удаляют хвостики и тщательно промывают проточной водой. Раскладывают на полотенце, чтобы стёкла вода. Деревянной толкушкой разминают ягоды и добавляют сахар. Перемешивают массу и оставляют на 20–22 часа настаиваться в теплом месте. Затем заливают коньяком, плотно закупоривают и настаивают 2–3 недели, после чего процеживают через двойной слой марли и выливают в приготовленный баллон. Плотно закупоривают и оставляют в прохладном месте. Ликера будет достаточно для ароматизирования 20–25 бутылок вина.

Ликер из красной смородины

Ягоды красной смородины (800 г) перебрать и тщательно вымыть. Оставить на полотенце на 30 минут, чтобы стекла вода. Поместить в деревянную ступку и истолочь. В стеклянную банку переложить полученную массу красной смородины и высыпать 800 г сахара. При комнатной температуре настаивать одни сутки. Затем залить коньяком и настаивать 3 недели, 1–2 раза в день взбалтывая массу. Когда ликер настоится, его тщательно процедить и слить в приготовленную емкость, плотно закупорить. Хранить до употребления. Полученного ликера достаточно, чтобы придать 30–40 бутылкам шипучего вина отличные вкусовые качества.

Ликер из черной смородины

Черную смородину (400 г) перебрать и тщательно промыть проточной водой. Дать стечь воде, а затем истолочь деревянной

толкушкой. В массу поместить 800 г сахара, перемешать и настоять при комнатной температуре сутки. Затем залить коньяком и настаивать 3 недели в стеклянной посуде, плотно закрыв крышкой. Полученную смесь необходимо 1–2 раза в день взбалтывать, чтобы настойка стала однородной. Через 21 день ликер процедить через двойную марлю и, слив в приготовленную банку, плотно закупорить. Хранить в прохладном месте. Ликера достаточно для ароматизации 25–30 бутылок шампанского.

Ликер, приготовленный по одному из рецептов для «облагораживания», подходит не только к шипучим винам, но и к другим самодельно приготовленным плодово-ягодным напиткам.

Ликеры должны прибавляться к вину таким образом, чтобы напиток приобретал свойственные только ему букет и вкус. Поэтому составные части настоек и ликеров точно такие же, как и у вина, только в концентрированном виде. Так, например, для ароматизации малинового вина используют малиновый ликер, для вишневого вина – вишневый ликер или настойку и т. д.

Для того чтобы проводить доливку, требуется помощник. Он должен наполнять бутылку либо через трубочку, либо через лейку и сразу же плотно закрывать новой пробкой. Бутылку обвязывают мокрым шнуром, а затем, когда шнур высохнет и стянет пробку сильнее, ее заливают парафином или сургучом.

Выдержка шипучих вин. Для того чтобы шипучее вино довести до высшего качества, необходимо время и особые условия хранения напитка. Бутылки, ароматизированные ликером, помещают в определенное место, где температура не превышала бы 6—10 ˚С. Придают «лежачее» положение и выдерживают 3–5 месяцев. По прошествии этого времени вино приобретает необходимые качества и превосходный аромат.

Существует множество рецептов, по которым шампанское можно приготовить в домашних условиях. Вот некоторые старинные рецепты приготовления.

Апельсиновая вода

В 9 л воды растворить 1,5 кг сахара. Поставить на медленный огонь и кипятить до тех пор, пока в кастрюле не останется 6 л сиропа. 10 апельсинов очищают от кожуры и семян и кладут в сироп. Когда сироп остынет до 20 ˚С, вливают полчашки жидких пивных дрожжей и чашку белого вина. Полученную смесь размешивают и помещают в деревянный бочонок. Бочонок оставляют в теплом месте для брожения на 5–6 часов. По окончании брожения снимают образовавшуюся пену на поверхности жидкости, добавляют 3 л белого вина, перемешивают и ставят в холодное место. Настаивают в течение

2–3 недель, после чего, сцедив и отфильтровав, разливают в бутылки из толстого стекла.

Апогаре

Взять 6 лимонов, разрезать ломтиками и выбрать все семена. 2,5 кг изюма истолочь деревянной толкушкой и смешать с лимонами. Залить

10 л воды и поместить эту смесь в деревянный бочонок, который поставить в прохладное место. Настаивать 12 дней, после чего процедить и разлить в бутылки.

Этот напиток употребляют с сахаром.

Березовка

Готовят ее из натурального березового сока, который получают весной, когда прошли зимние морозы. С южной стороны дерева маленьким буравчиком проделывают отверстие сверху вниз и 6 см в глубину. В это отверстие вставляют трубочку и подставляют под нее сосуд. Как только набрали сока, его сразу следует разлить в бутылки. В каждую бутылку кладут по 1 ломтику лимона вместе с цедрой (но без семян), 5 ягод изюма, кусочек винного камня, величиной с маленькую горошину, 1 чайную ложку спирта или хорошего коньяка. Бутылки с содержимым плотно закупоривают, смолят, помещают в погреб на 1,5 месяца. Этого времени будет достаточно, чтобы получился напиток высокого качества и чудесного аромата.

Водица

Взять 10 л воды, добавить 3 бутылки ягодного сока и 1,2 кг сахара. Поставить на огонь и кипятить 20–30 минут. Полученный сироп остудить до 31 єС, после чего добавить винных дрожжей и оставить в теплом месте для брожения. Когда настойка отбродит, ее следует процедить через фланель и разлить в бутылки из-под шампанского. Перед тем как плотно закупорить, в каждую положить 1 кусочек сахара-рафинада и 1–2 изюминки. Бутылки засмолить и поставить в погреб. Через 2 недели напиток достаточно настоится и готов к употреблению.

Изюмная вода

30 л воды вскипятить и остудить до температуры парного молока. 4 кг изюма истолочь в деревянной ступке и поместить в бочонок. Залить 30 л воды. Лимоны очистить от цедры, а мякоть – от косточек. Цедру и мякоть также сложить в бочонок. Влить 1 столовую ложку дрожжей и поставить в достаточно теплое место для брожения. Настаивать в течение суток, после чего бочонок

поместить в холодный погреб на 12 дней. Затем содержимое процедить, разлить по бутылкам и положить в каждую по 3 изюминки. Бутылки плотно закупоривают и ставят в погреб на хранение. Через 14–15 дней напиток готов и его можно употреблять, лучше всего с сахаром.

Имбирная вода

Лимон порезать на куски вместе с цедрой, удаляя при этом семена.

На дно приготовленной эмалированной кастрюли сложить дольки лимона, засыпать 1 кг сахара, 32 г толченого имбиря и 15 г винного камня. Все залить 5 л воды и поставить на огонь. Варить в течение 30 минут, но ни в коем случае не кипятить.

Затем снять с огня и добавить столовую ложку пивных дрожжей и дать бродить в течение одних суток. После чего все процедить через двойной слой марли, разлить по бутылкам и плотно закупорить и хорошо закрутить проволокой. Бутылки хранить в погребе, разложив на песке. Через неделю получится отличная имбирная вода, готовая к употреблению.

Лимонная вода

Из 2 кг сахара и 10 л воды варят сироп на медленном огне. Нагревают в течение 2–3 часов, пока в кастрюле не останется 6–7 л сиропа.

Лимоны очищают от кожуры и семян, режут кружочками. Помещают в уваренный сироп, который ставят охлаждать. Когда жидкость остынет до температуры 20–21 °С, вливают полчашки пивных дрожжей и чашку белого вина. Часа через два добавляют остальное вино. По окончании брожения емкость переносят в прохладное место (можно в погреб) и настаивают три недели, после чего раствор процеживают, фильтруют и разливают в бутылки. Лучше всего подойдут бутылки с толстым стеклом. Хранят в погребе или любом прохладном помещении.

Померанцевая вода (или водаиз грейпфрутов)

8 спелых померанцев (или грейпфрутов) режут кружочками и пересыпают сахаром (2 кг). Заливают 10 л воды и ставят на огонь кипятить.

На медленном огне варят в течение часа, после чего снимают. Для приготовления померанцевого сиропа лучше всего подойдет эмалированная кастрюля, которая во время кипячения раствора плотно накрывается крышкой.

Затем, остудив сироп, сливают жидкость с кусочками померанцев в деревянный бочонок, в который кладут корку и

мякоть лимона, так чтобы ни одно семя не попало в сироп. Вливают 4 бутылки белого столового вина и 1 столовую ложку дрожжей. Полученную смесь настаивают в достаточно теплом месте (можно даже в русской печи). Через 2 суток опускают в холодное место на 14–15 дней. После чего напиток процеживают и разливают по бутылкам. Горлышко каждой бутылки завязывают проволокой и смолят. Для хранения бутылок с таким напитком нужно выбрать холодное место и пересыпать их песком.

Яблочная вода

В зависимости от имеющегося количества яблок подобрать деревянную бочку. Яблоки тщательно перебрать, промыть проточной водой и поместить в бочонок, который плотно закупорить. Вода готова к употреблению через 2–3 недели, после чего ее необходимо вылить, а в бочонок залить свежей. Настоянную воду разлить по бутылкам, поместив в каждую по 2–3 ягодки изюма и 1 чайной ложке сахара. Бутылки плотно закупорить и поставить в прохладное место на хранение.

Домашнее шампанское

В 15 л воды растворить 2 кг сахара и поставить на медленный огонь. Как только вода закипит, огонь уменьшить и томить 4–5 часов. Полученный сироп поместить в деревянный бочонок и остудить. Когда вода остынет до температуры парного молока, влить полбутылки дрожжей и поставить в теплое место для брожения. Спустя час, после того как начнется брожение, воду разлить по бутылкам, поместив в каждую 1 кусочек сахара-рафинада и 1–2 капли лимонной эссенции. Бутылки плотно закупорить, засмолить и поставить в погреб на хранение. Если через 3 недели напиток начнет пениться, как шампанское, то его можно употреблять.

Шампанское из можжевеловых ягод

Ягоды можжевельника слегка помять, поместить в деревянный бочонок, добавить мякиш горячего хлеба и залить кипятком. Плотно закупорив, дать настояться и перебродить. Настойку разлить по бутылкам, в каждую добавить 1 столовую ложку спирта или коньяка, 1 кусочек сахара-рафинада и 2–3 изюминки. Плотно закрыть, засмолить и хранить в прохладном месте, пересыпав песком.

Шипучка «Шампанское»

Готовят сироп из 1 кг сахара и 10 л воды, сок из 5 лимонов. Сок смешивают с сахарным сиропом и помещают в деревянный

бочонок. Когда напиток остынет до 22–23 °С, в бочонок выливают стакан пивных дрожжей и оставляют в теплом помещении для брожения. После того как смесь перебродит, с нее снимают пену, аккуратно сцеживают, чтобы не взболтать образовавшегося осадка, и переливают в другую посуду. Затем тщательно фильтруют и смешивают с водкой. Разливают в пивные бутылки, в каждую добавляют 1 кусочек сахара-рафинада и 2–3 капли лимонной эссенции. Бутылки плотно закупоривают и ставят на хранение в погреб. Через 1,5–2 месяца напиток готов к употреблению.

Черносмородинное шампанское

Рецепт № 1

Ягоды черной смородины (1,2 кг) тщательно перебирают, удаляют мусор и хвостики, моют проточной водой.

Все ягоды помещают в приготовленную емкость, заливают 2,5 л кипяченой воды и 1,5 л хорошей крепкой водки. Закрывают и ставят на солнце настаиваться, каждый день взбалтывая, 2 недели, после чего смесь процеживают, добавляют 800 г сахара и выносят в холодное место. Лучше всего сахар растворить в небольшом количестве настоянной жидкости, а лишь потом смешать с общей массой. Настойку, насыщенную сахаром, оставляют на 20 дней в холодном месте. После чего заносят в теплое помещение и разливают по бутылкам. Прежде чем закупорить, в каждую бутылку положить 1 кусочек сахара-рафинада.

Рецепт № 2

Ягоды черной смородины нужно брать непременно зрелые. Удалить стебельки и тщательно вымыть проточной водой. Оставить на некоторое время, чтобы стекла вода. Если ягод берется небольшое количество, то их можно разложить на полотенце. С помощью соковыжималки получить сок из ягод и выжимки не выбрасывать, а положить на некоторое время в холодное место. Затем взять чистой родниковой воды такое же количество, что и сока смородины. Жидкости смешать, добавить сахар и влить в деревянный бочонок, который необходимо поместить в погреб и поставить таким образом, чтобы он во время брожения находился без движения. Настаивать 14–15 дней. Когда вино перебродит и осядет, тогда в бочонок помещают смородинную массу. Бочонок плотно закрывать не следует, чтобы туда попадало немного воздуха. Как только из бочонка не будет слышаться шипения и шума, втулку следует плотно закрыть. Настаивают 5–6 месяцев в деревянной посуде, после чего

разливают по бутылкам, предварительно процедив и отфильтровав. Хранить лучше всего в погребе, пересыпав посуду песком.

Глава 6
ПИВО

Пиво представляет собой пенистый слабоалкогольный напиток, содержащий 1,5–7,5 % спирта. Количество спирта зависит от сорта напитка.

Пиво – один из любимейших напитков, которому отдают предпочтение многие. Не зря же недавно была создана политическая партия, которая так и называется «Партия любителей пива».

Пиво обладает и лечебными свойствами. Считается, что этот напиток улучшает процесс пищеварения и способствует правильному обмену веществ в нашем организме.

Пиво готовят из специального пивного солода, хмеля, воды. Содержание спирта в напитке изменяется в весовых количествах, а не в объемах, это отличает его от водки и вина. К примеру, «Жигулевское» имеет 2,8 % крепости, что равно 3,6 объемного процента.

Существует две группы пива – светлое и темное, – на которые подразделяются все сорта. Каждый сорт пива имеет определенное содержание спирта, вкус, аромат и цвет. Пиво при температуре 10–12 ˚С обладает наилучшим вкусом, поэтому в зависимости от времени года его следует охлаждать (конечно, летом) и нагревать (в зимнее время).

Пиво относится к самым древним напиткам. Раньше многие варили пиво дома по своим излюбленным рецептам.

В городах сейчас не занимаются приготовлением пива, так как этот напиток можно купить в торговой сети и выбор представляется огромный.

Чтобы в домашних условиях приготовить простое пиво, нужно смешать в равных количествах солод и ржаную муку (примерно 1,7 кг). Полученную смесь разводят теплой водой. На 3,4 кг массы берут 40 л воды. Для приготовления сусла используют большую глиняную квашню, предварительно проделав в ней отверстие у самого дна. Можно использовать эмалированную посуду, железная непригодна, так как может испортить вкус.

Пиво хранится 7—15 дней. Действие света и слишком низкая температура губительно влияют на пиво, оно киснет, мутнеет и теряет аромат. Поэтому при покупке и розливе пива используют бутылки из темного стекла. Температура хранения пива должна быть не ниже 0 ˚С и не превышать 12 ˚С. Лучше всего подойдет

погреб, где темно и прохладно.

Пиво открывают непосредственно Перед употреблением. Хранить открытые бутылки с пивом не рекомендуется, так как улетучивается углекислый газ, содержащийся в напитке. Пиво не рекомендуется и замораживать.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛОДА

Для того чтобы приготовить отличное пиво, ячмень, используемый в приготовлении солода, должен быть высокого качества.

Выбирая ячмень для пивоварения, следует помнить:

1) зерно обязательно должно иметь светло-желтый цвет;

2) зерна должны быть однородные, хорошо созревшие, достаточно жесткие, толстокожие и тяжеловесные;

3) зерно нужно разрезать: внутренность должна быть мучнистой и рыхловатой;

4) качество зерна определяется с помощью воды: необходимо взять сосуд с водой и бросить небольшое количество зерен. Зрелые зерна окажутся на дне, а недозревшие всплывут на поверхность жидкости;

5) зерна ячменя должны быть сухими и не содержащими примесей гороха и т. д. Наличие посторонних веществ придаст пиву неприятный вкус, и напиток может помутнеть;

6) возраст ячменя не должен превышать одного года.

Лучшей посудой в пивоварении является деревянная. Деревянные чаны используют для замачивания, причем перед каждым замачиванием за неделю их тщательно вымывают и до половины заполняют водой.

Зерно погружают в воду постепенно, постоянно размешивая массу. Через 4–5 часов после погружения зерна сверху на поверхности чана соберутся мусор и недозревшие зерна. Их необходимо собрать деревянным ситом (железное не использовать).

После того как удален мусор, нужно слить воду, оставить столько, чтобы на 8—10 см жидкость была выше зерен. Через несколько часов на поверхности соберется еще немного мусора, его нужно удалить.

Таким образом, в чане останутся только те зерна, которые в дальнейшем смогут прорасти. Если напиток готовится в теплое время года, то воду следует менять каждые 12 часов, а в холодное время – через 24 часа. Последняя вода должна быть прозрачной и совершенно чистой.

Продолжительность замачивания зависит от того, насколько быстро произойдет полное разбухание зерен. Обычно для этого достаточно 2–5 дней.

Опытные пивовары приостанавливают замачивание по наличию некоторых признаков, а не руководствуются определенным количеством дней, так как ячмень в разных

регионах может иметь различные качества зерна.

Замачивание приостанавливают в следующих случаях:

1. Шелуха легко отделяется от мякоти.

2. Зерно приобретает гибкость и сгибается при нажатии, не ломаясь.

3. При проращивании зерна на ближайшем к ростку конце кожица надтреснута.

4. Раздавленным зерном, подобно мелу, можно провести на доске черту.

Проращивают зерно в хорошо вентилируемом помещении. Оно не должно быть душным и сырым. Оптимальная температура 17–18 ˚С поддерживается постоянно.

На полу ровным слоем рассыпают зерно не более 2–3 вершков. Примерно 3–4 раза в день (через 5–8 часов) зерна следует переворачивать. При появлении корешков слой увеличивают до 5 вершков и происходит повышение температуры в куче до 22–25 ˚С. Надо следить за тем, чтобы температура в куче не превышала 25 єС, поэтому необходимо равномерно перемешивать кучу. Происходит процесс потения зерна.

Более проросшие зерна используют для приготовления светлых сортов пива.

За проращиванием зерна постоянно наблюдают, и процесс приостанавливают в следующих случаях:

1. Длина корневых ростков составляет 1,2–1,5 длины зерна.

2. Перышко под кожицей достигло 0,5–0,7 длины зерна.

3. Корешки настолько сцепились между собой, что если их взять, то присоединяются 4–8 зерен.

4. Зерна совершенно утратили мучной вкус и посолодели.

По наличию следующих признаков можно судить о качестве проросшего зерна:

1. Не изменился цвет зерна.

2. Зерна проросли довольно равномерно.

3. Из солодовой кучи идет приятный запах.

4. Ростки имеют завитки и цепляются друг за друга.

В том случае, если ростки достигли нужных размеров, зерна просушивают или понижают температуру в помещении сильным притоком свежего воздуха.

Проросшие зерна располагают на чердаке или под навесом на свежем воздухе. Это позволит избавиться от ненужной влаги в зернах. Высушенные зерна можно поместить в сушилку и увеличить температуру до 87—100 ˚С. По способу просушки солод называют зеленым, белым или воздушным.

Проросшие зерна удаляют из сушильни в том случае, если станет появляться особый, характерный для солода запах. Ячмень

считается достаточно высушенным, если при трении в руках ростки будут легко отделяться.

Хорошим солод считается в следующих случаях:

1. Солод должен быть полон и мягок. При погружении в воду он остается на поверхности и не опускается на дно.

2. Солод надо раскусить. Он должен хрустеть и быть сладким на вкус. Внутренняя часть белого цвета.

3. Солод должен достаточно легко отделяться от ростков.

4. Хороший солод обладает приятным запахом.

Ростки из солода удаляют. Для этого его помещают в сетчатый барабан, где происходит удаление ростков при быстром вращении.

Солод следует перемолоть. Это делается для того, чтобы извлечь из него полезные для варки пива составные части, разрушив оболочку солода, которая мешает доступу воздуха к внутренним частям зерна.

В домашних условиях перемол солода проводится с помощью кофейной мельницы. Солод предварительно сбрызгивают водой, чтобы жернова не превращали зерна в муку.

Воды используют 10–20 % от общей массы солода, но в основном количество жидкости зависит от степени сухости солода.

ПИВО БЕЗ СОЛОДА

Пиво можно приготовить и без солода. Приводим несколько рецептов.

Рецепт № 1

Из сахара и воды варят сироп. Для этого в эмалированную кастрюлю помещают 0,6 л чистой воды и 1,5 кг сахара. Кипятят на медленном огне до тех пор, пока на поверхности не перестанет появляться пенка, которую периодически следует удалять. Сироп готов и его ставят охлаждать.

Из хмеля и воды делают отвар. В чистую емкость помещают 100 г хмеля и заливают 2,5 л воды. Кипятят на медленном огне 1,5 часа. Отвар хмеля соединяют с приготовленным сиропом и размешивают полученный раствор. Кипятят в течение 20–30 минут на медленном огне.

После кипячения полученную жидкость процеживают и охлаждают. В теплую жидкость помещают дрожжи, для того чтобы смесь забродила. Это пиво сохраняет превосходный вкус в течение 2–3 месяцев. Оно имеет такой же цвет и вкус, как пиво, приготовленное из солода.

Рецепт № 2

0,6 л самой лучшей патоки заливают 7 л воды. Все перемешивают. В эмалированную кастрюлю помещают полученную смесь и ставят на медленный огонь. Кипятят до тех пор, пока полностью не исчезнет запах патоки. В мешочек кладут небольшое количество хмеля и крепко завязывают. Помещают его в кастрюлю и кипятят еще 25–35 минут. После того как смесь остынет (т. е. будет слегка теплой), нужно прибавить дрожжей и разлить по бутылкам, их не следует плотно закрывать. Если из бутылок будут вытекать дрожжи, то в этом случае бутылки плотно закупоривают. Через 3 дня пиво готово.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПИВА

Пиво делают из солода и ржаной муки, взятых в равных количествах. Полученную смесь разводят теплой водой. Ее следует взять половину от нужного количества (если нужно 80 л, то берут 40 л).

В процессе приготовления посуду используют в основном эмалированную. Внизу проделывают отверстие или приваривают краник.

Высота посуды должна быть такой, чтобы она помещалась в духовке.

На дно кладут слой соломы, покрывают его марлей и только потом помещают густую массу, приготовленную из солода и муки. Посуду накрывают крышкой и ставят в духовку на 6–8 часов. Затем вынимают из духовки и через отверстие сливают сусло. Накрывают крышкой и оставляют на некоторое время.

Массу снова заливают кипятком (вторую половину добавляемой воды) и настаивают 20–30 минут. Вторичное сусло сливают.

Сусла первого и второго слива соединяют и помещают в приготовленную емкость. Добавляют 1 стакан хмеля и 100 г дрожжей, которые лучше предварительно растворить в небольшом количестве жидкости. Все смепшвают и ставят в прохладное место для брожения.

Если посуда не имеет отверстия внизу (любая стеклянная посуда), сусло необходимо слить через край и процедить.

После того как пиво полностью выбродит, т. е. на поверхности перестанет образовываться пена, его процеживают, разливают в бутылки и закрывают пробками. В бутылках пиво настаивается 12–14 дней (в холодном месте при температуре от 0 до 3 °С).

Для розлива берут бутылки из темного стекла, так как действие света губительно действует на напиток и он может потерять качество, т. е. помутнеет или скиснет. Готовое пиво также следует хранить в темном месте.

СОВЕТЫ ОПЫТНЫХ ПИВОВАРОВ

Что нужно сделать, чтобы пиво не пахло бочкой?Раньше мы отмечали, что в процессе приготовления лучше всего пользоваться деревянной посудой. Но если пиво впитало запах бочки, существуют рецепты, которые помогают исправить этот недостаток готового напитка.

Рецепт № 1

Необходимо взять горсть пшеницы. Тщательно истолочь деревянной толкушкой и насыпать в мешочек. Хорошо завязать, чтобы смесь не оказалась в пиве, и поместить в деревянный бочонок. В зависимости от того, насколько пиво впитало запах древесины, эту операцию следует проводить 2–5 раз.

Рецепт № 2

Хороший качественный ячмень смолоть в муку. Из этой муки испечь хлеб и горячим поместить в бочку (обязательно разломив на части). Эта операция повторяется 2–3 раза, в результате чего можно не только поправить, а совершенно устранить нежелательный запах в напитке.

Как проводить осветление. Неосветленное пиво имеет достаточно неприятный запах и плохой вкус. Такое пиво плохо сохраняется и вообще нежелательно в употреблении. Существует много различных способов, позволяющих осветлить напиток. Для осветления обычно используют рыбий клей, дубильную кислоту, студень из телячьих ножек. Но эти средства имеют свои недостатки.

К примеру, рыбий клей достаточно дорого стоит, да и купить его можно не всегда. Использовать дубильную кислоту не всегда уместно, так как от нее пивные дрожжи теряют свойство вызывать брожение. Студень из телячьих ножек должен применяться всегда свежим, иначе пиво приобретет достаточно неприятный запах. Но это средство также недешево и не всегда можно его купить в нужный момент.

Процесс осветления проходит следующим образом.

Перед тем как прибавить хмель к суслу, примерно за полчаса, к нему прибавляют льняной навар (рыбий клей и т. д.). Все тщательно перемешивают и ставят на огонь. Жидкость кипятят при постоянном помешивании. Затем к суслу в нужном количестве прибавляют хмель. Экстрактивные вещества хмеля способны свертывать слизь льняного навара, поэтому посторонние примеси, способствующие помутнению пива, со свернувшейся слизью постепенно садятся на дно посуды.

Рецепт № 1

Одно из лучших средств осветления пива, которое практически не имеет недостатков. Нужно вначале приготовить льняной отвар.

На 600 частей (по объему) пива берут 1 часть льняных семян и тщательно промывают в холодной воде. Массу чистых семян помещают в эмалированную посуду и ставят на огонь. Семена заливают таким количеством воды, чтобы они были прикрыты примерно на 10 см. Кипятят в течение часа, постепенно добавляя небольшое количество воды (это следует делать потому, что вода выкипает).

В результате получается густой навар, который сливают после того, как смесь остынет и немного настоится. Именно этот навар и используют для осветления пива. Осветление происходит довольно быстро и качественно.

Рецепт № 2

В 2,5 л воды растворить полную горсть хорошей жженой соли. Полученную жидкость процедить и поместить в бочку с пивом. Дать пиву отстояться, в результате напиток будет светлым и чистым. Такое пиво можно употреблять.

Рецепты, позволяющие улучшить вкус испортившегося пива

Рецепт № 1

Одним из способов является применение ячменного хлеба. Мука, полученная из хороших семян ячменя, используется при выпечке хлеба. Хлеб достают из печи и еще горячим, разломив на две части, кладут на втулку. Такую операцию следует повторить несколько раз, после чего пиво намного улучшит вкус.

Рецепт № 2

Буковую золу мелко истолочь. На ведро пива потребуется горсть золы. Из нее делают кашицу, налив небольшое количество жидкости в маленькую емкость. Полученную массу помещают в бочонок. Все перемешивают и дают отстояться. Через некоторое время пиво во многом улучшит свой вкус.

Рецепты, позволяющие предохранить пивоот скисания

Рецепт№1

В бочонок, вмещающий ведро пива, опускают свежее целое яйцо и оставляют на полмесяца. Через 15–16 дней скорлупа отделяется и содержимое яйца держится на поверхности, окруженное пленкой. Вместе с белком пленка постепенно растворяется, и наверху остается один желток. Это достаточно простой способ, который позволяет напитку долго сохраняться.

Рецепт № 2

Из веточек полыни и чернобыльника сделать маленький пучок. Лимонные и ореховые листья связывают и оба пучка на ниточках помещают в бочонок с пивом. Травы помогут напитку дольше сохранить свежий вкус и не скиснуть.

Рецепт № 3

Вот еще один способ сохранения свежести пива с помощью травы. Эта трава называется «драгун». Из нее также делают пучок и помещают в пиво. Настаивают в течение 14–15 дней, после чего пучок удаляют и заменяют его новым.

Рецепты, позволяющие улучшить вкус прокисшего пива

Рецепт№ 1

Для улучшения вкуса прокисшего пива взять 2 кружки самого лучшего хмеля. В эмалированную кастрюлю поместить хмель, залить 3 л воды или 3 л свежего, качественного пива (если есть). Поставить на медленный огонь и кипятить до тех пор, пока не выварится весь хмель. Затем полученный отвар остудить и процедить. Добавить к нему небольшое количество толченых лавровых и можжевеловых ягод. Немного подсолить. Все перемешать и залить в прокисшее пиво. Еще раз перемешать и бочонок плотно закрыть втулкой. Настаивать несколько дней, после чего к напитку вернутся прежние крепость и вкус.

Рецепт № 2

Горсть соли растворить в отдельной посуде в небольшом количестве воды.

В другую посуду насыпать горсть золы и, влив небольшое количество воды, получить густую массу. Затем раствор соли, массу золы и оставшуюся воду смешать и поместить в пиво. Все тщательно перемешать. Бочонок заткнуть полотенцем, при этом пиво не прокиснет. Через несколько дней пиво намного улучшит свой вкус.

Рецепт № 3

Пшеницу предварительно истолочь, а затем смешать с пивными дрожжами. Полученную смесь развести небольшим количеством жидкости и дать постоять 15–20 минут. После чего массу поместить в испорченное пиво, находящееся в бочонке, и закрыть втулкой. Через несколько дней напиток будет готов к употреблению.

Рецепт № 4

В зависимости от времени года для улучшения качества скисшего пива можно использовать земляничный цвет. Применяют как свежие, так и засушенные цветы. Если этот рецепт вам понравится, то желательно заготовить сырье во время

цветения и пользоваться в любое время, так как земляничный цвет достаточно сложнс приобрести в аптеке.

Пучок земляничного цвета хорошо связывают ниткой и опускают в бочонок на той же нитке, для того чтобы было легче удалять из бочонка. Настаивать несколько дней. Если вкус не улучшится, этот процесс следует повторить.

Способ придания старого вкуса молодому пив:

Для этого используют померанец (грейпфрут), который режут тонкими кусочками. Обязательно удаляют семена и помещают в бочонок. Затем пиво процеживают. Уже через час пиво приобретает вкус полугодового напитка.

Способ придания пиву потерянной крепости

100 г хмеля достаточно для улучшения вкуса 2,5 ведра пива. Хмель помещают в бочку и плотно закрывают втулку. Настаивают несколько дней, после чего напиток станет лучше и приобретет необходимую крепость.

Способ, позволяющий домашнему пиву приобрести высокое качество

Для того чтобы качество домашнего пива не уступало качеству полученного промышленным способом, нужно поступить следующим образом.

В бочонок с пивом налить две рюмки хорошего белого виноградного вина. Закрыть и настаивать 24 часа. Затем напиток разлить в бутылки, сделанные из темного стекла. Плотно закупорить и охладить до 10–12 °С. Хранить лучше всего в погребе.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕГО ПИВА

Русское белое пиво на английский манер

Вначале следует обратить внимание на бочонок. Так как он будет стоять на дне, а не лежать боком, то внизу нужно сделать краник. Имеющуюся втулку плотно закрыть. На середине верхнего дна прорезать другое отверстие и заткнуть его обыкновенной втулкой. Чтобы пиво получилось достаточно крепкое, на 10 л воды нужно взять 200 г хмеля. Поместить в эмалированную посуду и поставить на огонь. Кипятить 5 минут, после чего отвар процедить. Растворить в нем 2 кг белого сахара (темный сахар может придать напитку нежелательный вкус). Когда смесь остынет, добавить 200 г пивных дрожжей. Все перемешать. Как только поместим дрожжи, жидкость начнет сильно пениться, но затем пена спадет. В летнее время, при умеренной температуре, процесс брожения закончится через 3–4 недели. Бочонок следует плотно заткнуть втулкой в последние 10–12 дней.

Наличие белого сахара в напитке придает ему лучший вкус и делает его более светлым. Чтобы придать пиву более темный цвет, в пиво помещают ломтики ржаного хлеба, которые можно слегка поджарить в духовке.

Горячее пиво

Взять эмалированную посуду и поместить в нее 1 л пива. Поставить на огонь и закипятить. Затем добавить 5 гвоздик и небольшой кусочек корицы. Прокипятить 2~3 минуты на медленном огне, после чего процедить и опять поставить на медленный огонь. Из 4 яиц отделить желтки и растереть, добавив немного сахара. В полученную массу постепенно добавляют горячее пиво. Так как эта емкость находится на огне, то необходимо следить, чтобы масса не закипела. Пиво загустеет. Его разливают в высокие стаканы. Рецепт рассчитан на 10–12 порций.

Дьявольский напиток

Взять две бутылки пива и смешать с тремя рюмками коньяка. В полученную смесь поместить щепотку черного молотого перца и немного соли. Как только растворится соль, напиток разливают в стаканы. Гарниром служит ломтик лимона, посыпанный черным молотым кофе.

Молочное пиво

В миксере смешать 20 мл темного пива, полчашки молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки сахара. Полученную смесь налить в стакан. Количество компонентов рассчитано на одну порцию.

Дворянское пиво

На 6 л пива взять 54 л ячменного солода, хмель, полбутылки хороших дрожжей, 1,6 л браги.

Это пиво лучше всего делать летом в холодном месте, а зимой – в прохладном.

Бочонки, которые будут использоваться в процессе приготовления напитка, должны быть достаточно чистыми и без какого-либо запаха. В случае чего их можно обработать.

Бочонки следует взять на трех ножках. У дна необходимо просверлить дырочку и забить втулкой. На дно положить солому. Обратить внимание на то, чтобы в соломе не было ни колосьев, ни каких-либо корешков. Все согнуть вдвое и поместить на дно, при этом прижать палкой, чтобы солома не поднималась. При укладке обратить внимание на то, чтобы место, предназначенное для втулки, оставалось свободным. Втулка не должна быть маленькой, так как это затруднит вытечку отвара.

Поверх соломы на небольшом расстоянии нужно сделать решетку из ольхового дерева. Если есть возможность, можно изготовить две, а то и три решетки. Верхняя решетка должна быть меньше нижней. На решетки уложить слои соломы, также без колосьев, и слегка примять. На решетки с соломой выливают затор, который через нее протекает прямо к втулке, а уж затем в подставленную посуду.

Затор готовят следующим образом. На 67 л пива необходимо взять 54 л крупно молотого или истолченного ячменного солода. В солод долить такое же количество горячей воды, чтобы полученная масса была не гуще кашицы. Ее следует тщательно перемешать, чтобы смесь напоминала однородную массу.

Солод прикрыть и настаивать при средней температуре в течение 1–1,5 часа. Затем его влить в приготовленную бочку, чтобы он мог не быстро, но свободно стекать через решетки с соломой к втулке. В процессе следует как можно чаще обращать внимание на втулку, хорошо ли сцеживается масса. Иначе затор может скиснуть.

Если жидкость недостаточно хорошо стекает, потому что довольно густа, в смесь следует добавить немного теплой воды.

После того как стечет отвар, смесь помещают в эмалированную посуду, ставят на медленный огонь и

переваривают. Пену, которая будет образовываться на поверхности, нужно постоянно снимать. За смесью требуется тщательно следить и помешивать, чтобы она не пригорела.

Как только перестанет образовываться пена, посуду снимают с огня. Брагу охлаждают и опять пропускают через затор.

Затем взять половину хмеля и залить водой. Поставить на огонь и варить больше часа. Остудить и влить в бочку.

К этому времени в приготовленной емкости смешать 1,6 л браги с 30 г хороших дрожжей. Смешать и оставить подходить. Полученную смесь помещают во всю брагу. Все смешивают и оставляют на 12–14 часов в прохладном месте, но постоянно проверяют, чтобы не закисла брага.

По истечении этого времени массу процеживают, помещают в бочонок и ставят бродить.

После брожения напиток разливают в темные бутылки, плотно закупоривают распаренными пробками и помещают в горизонтальное положение, перекладывая слои песком. Через 10 дней пиво готово к употреблению. Из песка бутылки лучше не брать, так как в песке они хранятся намного лучше. При хранении в теплом месте пробки могут вылетать.

Можжевеловое пиво

На 67 л пива берется 27 кг можжевеловых ягод и 27 л солода.

Это пиво очень вкусное и душистое. Технология его приготовления такая же, как и дворянского пива. Можжевеловые ягоды следует истолочь или смолоть.

Пиво с йогуртом

Поместить в миксер и смешать 1 л пива, 0,5 л йогурта и немного сахара. Полученный напиток разлить в стаканы.

Пиво с водкой

Сок из половины лимона смешать с 20 мл водки. Налить в стакан и дополнить холодным пивом.

Пиво со вкусом виноградного вина

Вначале нужно сварить простое крепкое пиво. Если у вас есть бочонки, в которых было красное виноградное вино, то пиво налить в эти бочонки и плотно закупорить. Дать немного постоять, после чего можно употреблять.

Но если у вас не было бочек после виноградного вина, можно добавить в пиво любого хорошего вина, приготовленного из винограда.

Пиво из патоки

В эмалированную кастрюлю поместить 50 г хмеля, залить 12 л воды и варить на медленном огне. Процедить, а потом положить 1–2 кг патоки и опять вскипятить. Отвар поместить в приготовленный бочонок и поставить в холодное место, чтобы жидкость остыла окончательно. Затем приготовить опару из пшеничной муки и дрожжей. Она делается точно так же, как хозяйки делают опару на пироги и хлеб.

Пока подходит опара, отвар должен охладить ся, тогда можно вливать опару в бочонок. Вс «хорошенько взболтать, бочонок плотно закупорить и настаивать 6 часов в теплом месте. Затем перенести в холодное место и настаивать 3 дня. Напиток готов, его разливают в бутылки, плотно закупоривают и смолят. Хранят в прохладном месте.

ПИВО ИЗ ГОРОХОВЫХ СТРУЧКОВ

Стручки зеленого гороха содержат много сахарного вещества, поэтому если их проварить на медленном огне, получается отвар, похожий по своему составу на пивное сусло. Шалфей в данном рецепте заменяет часть хмеля. Из дрожжей, шалфея и хмеля получается напиток, который по вкусу не уступает хорошему домашнему пиву.

В эмалированную кастрюлю насыпать вышелушенные гороховые стручки и залить водой. Вода должна прикрывать массу на 3–4 см. Смесь довести до кипения и варить на медленном огне 3 часа. Полученную массу процедить, стручки хорошо отжать. По мере того, какую горечь необходимо придать напитку, нужно положить шалфей и хмель по вкусу. Все смешать и поставить для брожения, после чего разлить в бутылки.

Чтобы получить более крепкое пиво, после трех часов проваривания стручков добавить еще столько же зеленого гороха и немного воды. Варить массу еще 3 часа. Из этого отвара получается пиво, по крепости не уступающее английскому.

Пивной пунш

В кастрюле на водяной бане взбить 2 яйца и

1 стакан молока. Пока смесь не загустела, всыпать 3 столовые ложки сахара и влить 1 бутылку светлого пива. Полученную массу слегка подогреть, добавить сок из половины лимона и тертый мускатный орех.

Пенное пиво

В емкость поместить 1 стакан вина и 3 яйца. Тщательно смешать и добавить 3 стакана пива и 2 столовые ложки сахара. Полученную смесь поставить на водяную баню на медленный огонь. Затем массу взбить до получения толстого слоя пены. Напиток готов, можно разливать в стаканы.

Крестьянское вкусное пиво

Для приготовления этого напитка необходим корень порея. Лучше всего его собирать поздней осенью или ранней весной. В это период в корнях собирается большое количество сахарных частиц. Корни моют проточной водой и связывают в небольшие пучки. В таком положении их сушат. После чего рубят и мелко крошат. Сушат корни, как солод: расстилают и переворачивают. Затем отделяют сор, просеивают или выветривают. Заготовленный корень хранят в сухом и прохладном месте. Срок

хранения составляет несколько лет.

Для приготовления пива в одном ведре воды размачивают 800 г сухого корня и оставляют на 12–14 часов. После чего посуду ставят на огонь и кипятят, причем следят, чтобы корень не переварился. Варят на медленном огне в течение одного часа. Качественные корешки опускаются на дно, а на поверхности скапливается мусор, который нужно удалить. Если выкипело много воды, ее добавляют.

Сусло выливают в бочонок, в котором через решетку оно протекает к крану, и добавляют 60– 100 г хмеля. Варить хмель не нужно, его просто настаивают в жидкости. Половину полученной массы делят пополам: одну часть ставят в холодильник, а другую – помещают на огонь (если сусло окажется мутным, то его еще раз пропускают через бочонок, в котором на деревянных решетках помещен слой соломы, а уж затем делят жидкость и подвергают дальнейшей обработке).

Во время варки с каждых 800 г корня получается 5 л пива. К первой части сусла добавляют горячей воды, перемешивают и настаивают 30 минут. Затем смешивают со второй частью сусла, находившейся в холодильнике. Все перемешивают. Из этой массы в отдельную емкость отливают 4–5 л и остужают, затем добавляют б столовых ложек дрожжей.

Если пиво приготавливают в летнее время, то емкость переносят в холодное место, а зимой ее помещают в умеренно теплое помещение для того, чтобы эта часть сусла не подвергалась брожению.

В зависимости от температуры в помещении, на поверхности емкости образуется белая тонкая пена. Самая благоприятная температура для помещения дрожжей 17,5—23,5 ˚С.

Сусло еще раз пропускают через бочонок с соломой, затем смешивают с дрожжами. Через 3 часа разливают в большие емкости, помещают в помещение с умеренной температурой. После чего ставят в достаточно холодное место на 2 часа. Емкость закрыть и отстаивать.

Пиво готово к употреблению через 8—10 дней. В погребе в летнее время его можно сохранять 3–4 недели, а зимой напиток хранится более 8 недель.

Столовое пиво

Для приготовления столового пива необходимо взять 1,3 кг сахарной свеклы и 450 г моркови.

Овощи очистить и измельчить на терке. В приготовленную емкость поместить полученную массу, 3 полные горсти хмеля, 6 г можжевеловых ягод и залить 15 л воды. Кипятить на медленном

огне, в конце добавить 400 г соли. Как только соль растворится, массу снимают с огня и дают ей остыть. При температуре 17–23 ˚С можно добавить 2–3 ложки хороших пивных дрожжей. Затем смесь оставляют для брожения. Как только 2–3 раза будет собрана пена с бродильного сусла, напиток можно считать готовым. Пиво разливают в темные бутылки и плотно закупоривают, затем засмоливают. Хранят в погребе или любом другом прохладном месте.

Сосновое пиво

В эмалированную кастрюлю заливают воду и ставят на огонь. Как только жидкость начнет нагреваться, в нее помещают сосновые веточки, которые нужно непременно нарезать секатором.

Пока веточки будут вариться, на большую сковороду помещают *1 /4* часть овса и хорошо поджаривают. Черный хлеб нарезают кусочками и поджаривают в духовке. Когда сухари и овес будут готовы, их кладут в кастрюлю, где варятся веточки. Они варятся до тех пор, пока кожа с них не будет легко отставать.

Затем сосновые заготовки удаляют, а смесь снимают с огня.

Как только овес и хлебные сухари окажутся на дне, нужно убрать сосновые иглы, которые будут плавать на поверхности смеси. В полученный отвар помещают 7,5 л простого, заранее приготовленного сахарного сиропа или 5–6 кг сахара. Отвар наливают в бочку, в которой раньше было крепкое виноградное вино. Смесь остужают и лишь потом наливают хороших винных дрожжей, примерно 200 г. Все перемешивают и настаивают. Бочку заливают до самой втулки, но плотно не закупоривают. Во время брожения ненужная масса будет выходить из емкости и ее следует дополнять оставшимся отваром. Через сутки втулку плотно закрыть. Можно разливать сразу в бутылки и плотно их закупорить. Пиво получается крепкое и ароматное.

Яичное пиво

В эмалированную кастрюлю насыпать 150–200 г сахара, немного корицы, щепотку соли. Залить 1 л пива и поставить на огонь. Нагреть до 40–45 ˚С. В отдельной емкости взбить 4 яйца и добавить 250 г коньяка или рома. Все взбалтывать, не переставая, и постепенно добавлять содержимое первой кастрюли. Массу охладить, а затем взболтать и разлить в стаканы.

Глава7
ПЕСТРАЯ СМЕСЬ

КОКТЕЙЛЬ

Коктейль представляет собой спиртной напиток, состоящий из смеси всевозможных водочных настоек, виноградных вин, наливок, рома, коньяка, фруктов, пищевого льда, яиц, ягод и т. д.

Существует огромное количество рецептов различного приготовления коктейлей. В зависимости от назначения они могут быть крепкими, для возбуждения аппетита. Обычно их подают к закускам. Десертные коктейли используют для утоления жажды в жаркий день. Они представляют собой освежающие напитки и подаются к десерту.

Коктейли обычно бывают разноцветными, яркими. Возможно, поэтому англичане и назвали их «петушиным хвостом» (в переводе с английского «коктейль» означает «петушиный хвост»).

Для изготовления коктейлей необходимо тщательное смешение напитков, поэтому их готовят в специальной металлической посуде – шейкере.

Смешивание производится многократным, но не очень длительным встряхиванием шейкера. Это делается для того, чтобы напитки тщательно смешивались. Смесь охлаждают, однако весь лед не должен растаять, так как ухудшается вкус коктейля, он становится водянистым. Лед добавляют в большинство коктейлей, даже если об этом не упоминается в рецептах.

Очень часто вместо шейкера используют миксер или обыкновенный термос. Однако есть коктейли, которые не нуждаются в тщательном смешивании. Их готовят непосредственно в бокалах или фужерах.

Для приготовления таких напитков часто используют компоненты в малых количествах (мл). Здесь поможет обыкновенный медицинский шприц, 1 мл которого содержит 26–28 капель.

Если коктейль готовят на несколько персон (большую порцию напитка), надобность в мелких дозировках отпадает, но следует помнить, что, используя сильно ароматизированные компоненты, нужно быть достаточно осторожным.

Через соломинку принято пить охлажденные коктейли.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Абрикосовый коктейль

20 мл абрикосового ликера, 20 мл десертного вина, 50 мл мятного ликера.

В стакане соединить все компоненты и тщательно размешать.

Апельсиновый коктейль

Рецепт № 1

20 мл вермута, 20 мл коньяка, сок одного апельсина.

Компоненты достаточно смешать в стакане.

Рецепт № 2

100 мл водки, 100 мл замороженного апельсинового сока.

Водку и сок взбивают в миксере несколько секунд. Разливают в бокалы и сразу же подают.

Коктейль «Али-Баба»

20 мл кофейного ликера, 20 мл коньяка, 1 яичныйжелток, 8—10 капель лимонного сока.

Все компоненты хорошо смешать. Смесь процедить в рюмку.

Айвовый коктейль

100 мл айвового ликера, 1 л белого вина, 10 г сахарной пудры, 1 рюмка ванильного ликера, 3 ст. ложки измельченного льда.

Айвовый и ванильный ликер смешивают. В полученную смесь добавляют сахар и лед. Хорошо размешивают и подают в бокалах для вина.

Банкетный коктейль

20 мл шампанского, 20 мл столового вина, 10 мл вина «Мускат белый», 5 мл ликера «Бенедиктин», 10 г пищевого льда, 5 г консервированных ягод или фруктов.

Коктейль смешивают в том же бокале, из которого пьют.

Ванильный коктейль

0,5 стакана измельченного льда, 1 рюмка коньяка, 1 рюмка ванильного ликера, 150 мл сливок.

Все взбивают в миксере и подают в бокалах с соломинкой. Рецепт рассчитан на 2 порции.

Коктейль «Виски»

Сок одного апельсина, 1 стакан виски, 1 ст. ложка сахара, 0,5 стакана измельченного льда.

Сахар и лед взбивают в миксере, пока не разойдется сахар. Затем добавляют апельсиновый сок, 1 стакан виски и снова взбивают. Разливают в бокалы. Рецепт рассчитан на 4 порции.

Коктейль с красным вином

Рецепт №1

1 стакан красного столового вина, 1 рюмка лимонного сока, 1 рюмка малинового сиропа.

В миксере смешивают малиновый сироп и лимонный сок. Добавляют красное столовое вино. Коктейль готов.

Рецепт № 2

100 мл коньяка, 750 мл красного сухого вина, 1 стакан воды (лучше минеральной), 2 апельсина, 5 кусочков сахара-рафинада, пол-лимона.

Готовят смесь, состоящую из коньяка, сухого красного вина и воды.

Сахар-рафинад пропитывают в миске соком, приготовленным из половинки лимона, добавляют кружочки апельсинов и лед. Заливают приготовленной ранее смесью. Ложкой наполняют бокалы.

Десертный коктейль

30 мл черносмородинной наливки, 15 мл вишневой наливки, 10 мл сливянки, 15 г пищевого льда, 5 г консервированных ягод или фруктов.

Для приготовления этого коктейля используют в основном наливки. Их помещают в миксер, добавляют лед и консервированные ягоды или фрукты.

Домашний коктейль

20 мл цитрусового ликера, 20 мл коньяка, шампанское.

В бокал наливают коньяк и цитрусовый ликер. Смешивают и добавляют охлажденное шампанское.

Клубничный коктейль

200 г клубники, 2 ст. ложки сахара, 70 г измельченного пищевого льда, 1 рюмка коньяка, 1 рюмка ликера, 1 рюмка шампанского.

Клубнику очищают от хвостиков и промывают проточной водой. Протирают через сито и добавляют сахар. Затем вливают коньяк, ликер, кладут измельченный пищевой лед. Помещают в миксер и взбивают. После чего добавляют шампанское и разливают в бокалы. Рецепт рассчитан на 3 порции.

Кофейный коктейль

1 стакан молока, 1 чайная ложка растворимого кофе, 1 яйцо, 3 чайные ложки сахара, 1 рюмка кофейного ликера.

Яйцо растирают с сахаром, добавляют растворимый кофе, разбавляют все кипящим молоком, вливая его постепенно. Полученную смесь остужают, затем взбивают и добавляют ликер. Коктейль разливают по стаканам, предварительно положив в каждый по кусочку льда. Пьют через соломинку. Рецепт рассчитан на 2 порции.

Коньячный коктейль

70 г измельченного льда, 150 мл коньяка, 1 стакан водки, 2 ст. ложки сахара, пол-лимона, цедра одного лимона.

В миксере смешивают коньяк, водку, сахар, сок из половины лимона, лимоную цедру (мелко нарезанную) и измельченный лед. Подают сильно охлажденным. Рецепт рассчитан на 5 порций.

Кофелад

1 рюмка коньяка, 3 кофейных зернышка, небольшой кусочек рафинада.

В рюмку, заполненную коньяком, кладут целые, хорошо прожаренные зерна кофе и небольшой кусочек сахара-рафинада. Коньяк доливают до тех пор, пока полностью не растворится сахар, а затем разстирают зернышки кофе.

Лимонный коктейль

40 мл горькой лимонной настойки, 5 мл лимонного сока, 10 мл лимонного ликера, 15 г пищевого льда, 5 г консервированных ягод или фруктов.

Лимонный сок, горькую лимонную настойку, лимонный ликер и пищевой лед смешивают и взбивают. Затем в бокал кладут 5 г консервированных ягод или фруктов.

Лимонный фильтр

Рюмку с водкой или коньяком накрывают жочком лимона. Сверху лимон посыпают сахарной пудрой (можно сахаром, предварительно измельченным в кофемолке) и натуральным черным молотым кофе. Содержимое рюмки выпивают через лимон.

Молочный коктейль

1 стакан красного столового вина, 2 ст. ложки коньяка, 2 чайные ложки сахара, 500 мл молока.

Все компоненты взбивают в миксере и разливают в бокалы.

Молочно-винный коктейль

1 бутылка красного столового вина, 1 стакан пива, 250 мл молока, щепотка черного перца, сахар по вкусу.

Все компоненты взбивают в миксере и разливают в бокалы.

Малиновое молоко

20 мл малинового сока, 40 мл коньяка, молоко.

В бокал наливают малиновый сок и коньяк. Размешивают и добавляют немного холодного молока.

Коктейль-мокко

40 мл коньяка, 20 мл кофейного ликера, 1 ст. ложка сахара, 5 мл (13–14 капель) лимонного сока, кусочки льда.

В миксере смешивают все компоненты и процеживают в бокалы.

Коктейль «Мартини»

50 мл вермута, несколько капель лимонного сока, немного тертой лимонной цедры.

Все тщательно смешать в миксере.

Медовый коктейль

20 мл коньяка или десертного вина, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка лимонного или апельсинового сока (по вкусу), пищевой лед.

Все компоненты, кроме льда, смешивают в миксере. При подаче в бокал кладут лед.

Мятный коктейль

Рецепт № 1

250 мл водки, 1 стакан мятного ликера, сок одного апельсина, немного тертой лимонной цедры, кусочки пищевого льда.

В миксер помещают мятный ликер, водку, сок одного апельсина и тертую цедру лимона. Все тщательно смешивают, разливают в бокалы и подают с кусочками льда.

Рецепт № 2

20 мл мятного ликера, 80 мл белого сухого вина.

Мятный ликер можно заменить смесью водочного настоя мяты и сахарного сиропа. Эти компоненты берутся в соотношении 3:2, где 3 части – объем водочного настоя мяты, а 2 – сахарный сироп. Все смешивается, и коктейль готов к употреблению.

Коктейль «Молочное пиво»

20 мл темного пива, 1 яйцо, 2 чайные ложки сахарного песка,

полчашки молока.

В миксере смешивают все компоненты, после чего коктейль разливают в бокалы.

Коктейль для непьющих

40 мл цитрусового ликера, 20 мл коньяка, 15 капель вишневого ликера, 1 лимон.

Смешивают цитрусовый ликер, коньяк, вишневый ликер. В каждый бокал кладут по нескольку вишен. Отдельно на блюдце подают дольки лимона.

Коктейль несмешивлемый

20 мл коньяка, 20 мл лимонного ликера, 1 желток.

В рюмку вливают лимонный ликер, добавляют желток (не нарушая его оболочки) и осторожно доливают коньяк. Пьют одним глотком, не взбалтывая.

Коктейль «Огайо»

10 мл коньяка, 40 мл вермута, 10 мл «Старки», шампанское.

В бокале смешивают вермут, «Старку», коньяк. До полного объема бокал заполняют шампанским.

Русский коктейль

Рецепт № 1

20 мл коньяка, 20 мл водки, 15 капель цитрусового ликера, 1 чайная ложка сахарного сиропа.

Все компоненты смешивают в бокале.

Рецепт№ 2

250 мл водки, 250 мл вермута, 50 мл ликера «Шерибренди», 1 ст. ложка густого крема.

Все компоненты тщательно смешивают и охлаждают.

Коктейль «Ришелье»

1 стакан вермута, 1 стакан джина, сок одного лимона, 1 яйцо, рюмка гранатового сока, кусочки пищевого льда.

Все компоненты смешивают.

Коктейль «Тройка»

Коньяк, горькая настойка, абрикосювый ликер, 15 капель лимонного сока.

Для приготовления этого коктейля используют горькую настойку, в основном мятную или любую другую, в которую добавляют немного мяты.

В равных количествах смешивают коньяк, горькую настойку и

абрикосовый ликер. Затем добавляют 15 капель лимонного сока.

Коктейль «Три товарища»

Водка, коньяк, десертное вино, 15 капель лимонного сока, немного пищевого льда.

Водку, коньяк и десертное вино берут в равных пропорциях. Затем в рюмку добавляют 15 капель лимонного сока и немного пищевого льда.

Фруктовый коктейль

Коньяк, вишневый ликер, плодово-ягодное вино, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка сахарного песка или пудры, немного ягод вишни.

В равных количествах берут коньяк, вишневый ликер и плодово-ягодное вино. Размешивают. Затем добавляют 1 ложку сахарной пудры (можно и сахарный песок, но предварительно измельчив в кофемолке) и 1 чайную ложку лимонного сока. В каждую рюмку кладут 2–3 ягодки вишни.

Черешневый коктейль

1 рюмка вишневого ликера, 1 кофейная чашка черешневого сиропа, 10 г сахарной пудры, 50 мл красного вина, 100 мл воды, 2 ст. ложки измельченного льда.

Сахар растворяют в воде, затем добавляют ликер и сироп. Разбавляют вином, охлаждают измельченным льдом и хорошо размешивают. Подают в глубоких бокалах.

Черносмородинный коктейль

20 мл черносмородинного ликера, 40 мл вермута, немного минеральной воды.

К вермуту добавляют черносмородинный ликер и тщательно смешивают. В бокал доливают холодную воду и подают.

Коктейль с шампанским

1 яйцо, 3 рюмки коньяка, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г измельченного пищевого льда, шампанское, ананас.

В миксере взбивают измельченный лед, ванильный сахар, коньяк, яйцо. Разливают в стаканы. В каждый стакан кладут по кусочку ананаса и заливают охлажденным шампанским. Рецепт рассчитан на 6 порций.

Шоколадный коктейль с газированнойводой

2 ст. ложки сметаны, 1 рюмка коньяка, 1 стакан газированной воды, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки воды, 1 ст. ложка какао.

Для приготовления коктейля по этому рецепту вначале необходимо сварить шоколадный сироп. Для этого помещают в эмалированную кастрюльку какао, сахар, воду. Как только смесь закипит, кастрюлю снимают с огня и смесь остужают. Затем добавляют сметану, коньяк и газированную воду. Полученную смесь хорошо взбивают в миксере и выливают в стаканы. Рецепт рассчитан на 1 порцию.

АУСТЕР

Чувство меры должно присутствовать всегда и везде. При употреблении алкогольных напитков тем более нужно знать свою меру.

Чтобы при дегустации различных напитков всегда быть в «форме», можно воспользоваться отрезвляющими напитками. Предлагаем несколько рецептов.

Рецепт № 1

10 мл растительного масла, 15–20 капель водки или горькой настойки, 1 сырой желток, немного черного молотого и красного перца.

Широкую рюмку ополаскивают изнутри несколькими каплями растительного масла до образования тонкой масляной пленки по всей поверхности. Затем в рюмку помещают сырой яичный желток и добавляют 15–20 капель водки или горькой настойки.

Сверху содержимое посыпают молотым черным и красным перцем. Полученную смесь необходимо выпить одним глотком.

Рецепт № 2

20 г коньяка или водки, 1 яичный желток, 2 чайные ложки томатного сока либо пасты, несколько капель лимонного сока.

Слегка взбить 1 яичный желток, добавить 2 чайные ложки томатного сока или пасты и тщательно перемешать. Затем добавить 20 г коньяка или водки и несколько капель лимонного сока. Смесь еще раз перемешать. Лучше всего выпить одним глотком.

Рецепт № 3

10 г растительного масла, 2 чайные ложки острого томатного соуса, 1 сырой желток, соль, немного черного молотого и красного перца, 10 капель перцовки, 2 капли лимонного сока.

В широкую рюмку помещают около 10 г растительного масла и покрывают им внутреннюю поверхность сосуда. Затем помещают 1 сырой желток и 2 чайные ложки острого томатного соуса. Тщательно перемешивают, и все это посыпают черным молотым и красным перцем. Немного подсолить. Потом добавляют 10 капель перцовки (можно взять охотничьей и стрелецкой водки) и 2 капли лимонного сока. Все тщательно перемешивают. Эту смесь желательно выпить одним глотком.

БОУЛЬ

Боули представляют собой группу холодных алкогольных

напитков, которые готовят в одной большой емкости и непременно в присутствии гостей.

Боуль в переводе с английского означает «стеклянный сосуд, имеющий форму миски». Для этих напитков используют легкие столовые вина. Сахар добавляют в очень ограниченных количествах. Водка применяется в случае, если нужно получить более крепкие напитки. В холодное время года боуль подают без дополнительного охлаждения. Используют шампанское, но его можно заменить шипучими плодово-ягодными винами.

Апельсиновый боуль

Апельсины (3 шт.) тщательно моют, разделяют на дольки и кладут на дно сосуда. Сахар

(200 г) растворяют в небольшом количестве вина и заливают дольки. Затем кожуру апельсинов разрезают на полоски и опускают вслед за дольками. Добавляют 2 бутылки белого сухого вина и настаивают в холодном месте 3–4 часа. Перед тем как разлить в бокалы, добавляют 1 бутылку холодного шампанского.

Боульс белым вином

200 г сахара и 0,4 л воды помещают в кастрюлю и кипятят на медленном огне 3–5 минут. Сироп охлаждают. В сосуд заливают 2 бутылки охлажденного белого сухого вина, 1 бутылку холодного шампанского и 20 г цитрусового ликера. Все смешивают и разливают.

Боуль с красным вином

Сахар (10 кусочков) растворяют в небольшом количестве вина, затем добавляют оставшееся в бутылке вино и 1 бутылку минеральной воды. Все смешивают. При желании можно поставить в холодное место. Затем разливают в бокалы.

Вишневый боуль

Рецепт № 1

400 г вишни тщательно промывают, удаляют косточки, помещают в чистую посуду и посыпают 150 г сахара. Полученную массу настаивают 2 часа. Затем добавляют 10 разбитых вишневых косточек, заливают 1–1,5 л красного столового вина и вновь настаивают 2 часа. Смесь процеживают и перед розливом добавляют 2 стакана минеральной воды.

Рецепт № 2

Из 0,5 кг вишен делают сок. 200 г сахара растворяют в небольшом количестве сока. Далее в подходящий сосуд помещают: вишневый сироп, оставшийся вишневый сок, сок

лимона, 1 бутылку красного столового вина, 1 бутылку белого столового вина и 1 рюмку хорошего коньяка. Все перемешивают и ставят на 1 час в холодильник. Перед употреблением добавляют 1 бутылку охлажденной минеральной воды, размешивают и разливают в бокалы.

Рецепт № 3

0,5 кг вишен тщательно перемешивают, делают сок, в котором растворяют 250 г сахара, ставят в холодное место. В сосуд помещают 1 бутылку белого сухого вина, 1 бутылку красного сухого вина и вишневый сироп. Все перемешивают и ставят на 1 час в холодное место. Перед употреблением добавляют 1 бутылку шампанского, перемешивают и разливают в бокалы со льдом.

Горький боуль

2 лимона вымыть и нарезать дольками. 50 г сахара растереть в небольшом количестве воды и залить лимоны. Добавить 1 бутылку белого сухого вина и оставить на холоде около 2 часов. Потом влить еще 1 бутылку белого столового вина и 30 капель горького ликера или настойки.

Перед розливом вылить 1 бутылку охлажденного шампанского и 1 бутылку минеральной воды. Полученную массу перемешать и, разлив в бокалы, подать к столу.

Земляничный боуль

Рецепт № 1

0,5 кг земляники хорошо вымыть и поместить в приготовленную посуду. В небольшом количестве воды растереть 200 г сахара и залить ягоды. Добавить 1 бутылку белого сухого вина и поставить на 1,5 часа в холодное место. Затем добавляют еще 2 бутылки белого сухого вина и охлаждают до температуры 10 °С. Перед тем как разлить в бокалы, добавляют 1 бутылку охлажденного шампанского.

Рецепт № 2

Землянику тщательно моют и оставляют на 10–15 минут, чтобы стекла вода. Ягоды помещают в приготовленную посуду и заливают сахаром, растворенным в небольшом количестве воды. Добавляют 3 бутылки белого сухого вина и ставят в холодное место на 1,5 часа. Перед употреблением вливают 1 бутылку шампанского и, перемешав, разливают.

Боуль «Три товарища»

Лимон хорошо моют, режут на дольки, складывают на дно чистой кастрюли и посыпают сахаром. Настаивают в теплом

месте 30 минут. Затем добавляют 1 бутылку портвейна (или десертного вина) и 1 бутылку сухого белого вина. Ставят в холодильник на 1,5 часа. Перед употреблением добавляют 1 бутылку шампанского и перемешивают. Затем разливают в бокалы и подают на стол.

Боуль «Наполеон»

Из дыни удаляют семена и очищают. 500 г режут маленькими кубиками и помещают на дно чистой емкости. 100 г сахара растворяют в небольшом количестве белого вина и заливают дыню. Добавляют красного сухого вина и настаивают в течение часа. Затем выливают белое вино и ставят на холод еще на час. После чего напиток можно употреблять.

Боуль «Нектар»

100 г душистого меда растворить в 0,75 л красного столового вина. Как только мед растворится, поставить на час в холодное место. Перед употреблением добавить 1 бутылку шампанского, перемешать и разливать в бокалы.

Малиновый боуль

Рецепт № 1

1,5 кг малины засыпают 200 г сахара и настаивают в теплом месте 3–5 часов. Затем заливают 3 бутылками белого сухого вина и ставят на 1 час в холодное место. Перед тем как подавать на стол, вливают 1 бутылку шампанского, перемешивают и подают к столу.

Рецепт № 2

100 г сахара растворяют в небольшом количестве белого вина и заливают 500 г ягод. Ягоды должны настояться 30 минут. Затем выливают еще 3 бутылки белого сухого вина и настаивают еще 30 минут. Полученный напиток помещают в холодное место и охлаждают до 10 °С. Перед разливом в бокалы добавляют 1 бутылку шампанского.

Пивной боуль

Лимон моют и режут на ломтики. Складывают в кувшин и добавляют немного корицы. 100 г сахара растворяют в небольшом количестве пива и заливают ломтики лимона с корицей. Дают настояться 30 минут. Заливают в стакан свежего пива и оставляют на 2 часа. После выдержки добавляют 2,5 бутылки светлого пива и 1 стакан коньяка. Перемешивают. Перед употреблением охлаждают.

Фруктовый боуль

250 г сахара растворяют в небольшом количестве вина (250 г). Полученный винный сироп охлаждают. Половинку апельсина режут на маленькие кусочки (с цедрой) и кладут на дно сосуда. Добавляют 10–15 ягод клубники или стакан земляники и заливают винным сиропом. Настаивают в течение получаса. Затем выливают оставшееся вино (800 г) и перемешивают. Настаивают 8-10 часов, а лишь потом помещают в холодное место. Подают как десерт в бокалах.

Чайный боуль

100—120 г сахара растворить в небольшом количестве чая и охладить. Затем смешать в приготовленной емкости: 750 г крепкого (холодного) душистого чая, 750 г белого столового вина, 2 столовые ложки лимонного сока и 10 кусочков сахара-рафинада, предварительно натертых о кожуру лимона. Настоять 1 час в теплом месте, затем перемешать и поставить в холодное место еще на 1 час. После чего можно употреблять.

Яблочный боуль

2 спелых яблока, желательно кислых сортов, очистить от кожуры, удалить семена и натереть на мелкой терке. Яблочную массу поместить в приготовленную емкость, добавить 2 рюмки коньяка, 2 ст. ложки лимонного сиропа и 1 бутылку охлажденного белого сухого вина. Все перемешать и настоять в теплом месте 3 часа. После чего полученный раствор процедить через двойную марлю и тщательно отжать яблочную массу. Поместить в холодное место на 1 час. Перед употреблением влить 300 г шампанского и перемешать.

Боуль «Жженка»

Этот напиток обычно готовят в присутствии гостей и подают в особо торжественных случаях после ужина. Чтобы придать настроение торжественности, во время горения жженки иногда тушат свет.

Для приготовления напитка сахар-рафинад пропитывают смесью рома (0,5 л) и коньяка (1 стакан).

В небольшую эмалированную кастрюлю помещают решетку, на которую укладывают 2 кг пропитанного сахара-рафинада. Сахар зажигают и ждут, пока весь спирт не сгорит и не растопит сахар, который через решетки будет стекать в кастрюлю, наполненную фруктами, нарезанными на мелкие кусочки: 300 г фиников и 300 г чернослива. При этом из них удаляют косточки, финики разрезают на кусочки, а чернослив начиняют орехами,

пропущенными через мясорубку. Орехов берут 1 стакан. Далее кладут 300 г апельсиновой корки, 200 г арбузной корки, 200 г дыни и 200 г ананаса. Когда весь расплавленный сахар стечет на фрукты, в кастрюлю добавляют 2 л горячего глинтвейна, 1 л крепкого, горячего свежезаваренного чая, сок из 2 лимонов и 2 апельсинов. Напиток хорошо размешивают, разливают в стаканы с фруктами и сразу же подают на стол. Рецепт рассчитан на 15–20 порций.

СБИТЕНЬ

Сбитень хмельной

Много старинных напитков теперь забыто. Многие не выдержали конкуренции с новыми и более вкусными напитками, но есть и такие, которые незаслуженно преданы забвению. Особенно жаль, что из нашего опыта ушел прекрасный напиток древних славян – сбитень. Сбитень и «перевар» (его предшественник) знали на Руси задолго до XII века. «Напиток былинных богатырей» – так называли сбитень в народе. Мастера готовили как простые, так и хмельные сбитни, их всегда употребляли горячими.

Для хмельного сбитня сначала нужно приготовить простой сбитень, а затем влить в него виноградное вино в соотношении 150–200 г на 1 л и довести до кипения.

Простой сбитень

Этот напиток готовится на меду или с добавлением 0,5 кг сахара. Мед или сахар растворяют в небольшом количестве воды (можно взять 2–3 л). Варят сироп, снимая пенку, которая образуется на поверхности. Сироп готов лишь после того, когда не станет пенки. Затем кладут пряности, дают закипеть, а затем снимают. Настаивают 3–5 часов, процеживают. Пряности каждый выбирает по желанию. Это может быть либо лавровый лист, гвоздика, имбирь, корица; либо душистый перец, корица, гвоздика, мускатный орех, хмель; либо мята, корица, хмель, гвоздика.

ПУНШ

Пунш представляет собой алкогольный напиток, который обычно производят из сухих вин, не содержащих сахара. Но для его приготовления можно использовать и крепкие десертные вина. При подборе вина следует иметь в виду, что напиток не должен быть крепким (содержание спирта не превышает 30 %) и очень сладким.

Английское слово «пунш» происходит от древнеиндийского «панч», что означает «пять». Когда-то обязательными компонентами были пять составляющих этого напитка: вино, ром, фруктовый сок, сахар (или мед) и пряности (корица, гвоздика и т. д.).

Пунш может быть как горячим, так и холодным. Горячий пунш подают к столу при температуре 65–70 °С. Подогревать его следует не выше 80 °С, так как тогда заметно ухудшается вкус и снижается аромат напитка. Подают пунш в больших бокалах.

Технология приготовления следующая: в сосуд (который будет подан к столу) наливают кипящую воду. Вино подогревают в эмалированной кастрюле до 65–70 °С, помещают туда сахар и пряности.

В стакан выдавливают сок апельсинов или лимонов и процеживают. Как только вино достигнет нужной температуры, из сосуда удаляют горячую воду, наливают сок цитрусовых, кладут дольки апельсинов или лимона, добавляют ром и через ситечко процеживают вино с пряностями. Сосуд накрывают крышкой и подают к столу. Горячий пунш разливают в бокалы.

При изготовлении пуншей необходимо соблюдать определенные правила. Прежде всего не следует вливать горячую воду в ром или коньяк, так как при этом улетучиваются ароматические вещества. Вначале растворяют сахар в горячей, но не кипящей воде, а затем добавляют ром или коньяк. Разновидностями пунша являются глинтвейн и грог.

Белый пунш

25 мл вина, 15 мл шампанского, 1 чайная ложка рома, цедра одного лимона, 25 г сахара, 1–2 бутона гвоздики.

В глубокой посуде кипятят белое вино с сахаром. Добавляют кусочек корицы, гвоздику и немного лимонной цедры. Ставят на огонь и варят 3–4 минуты. Снимают, процеживают, добавляют ром, а затем вливают шампанское.

Разливают пунш в стаканы и подают с лимоном или апельсином, предварительно очистив от кожуры и положив на

маленькие блюдца. Можно опустить их в бокал с напитком.

Пунш винный

0,75 *л вина, 1,5 стакана ликера, сок из 0,5 лимона, 50 г сахара, 1 кусочек корицы, 2–3 бутона гвоздики, 0,5 л чая.*

К крепкому горячему чаю добавляют кусочек корицы, сок лимона, гвоздику, сахар и настаивают 20–30 минут.

Настой процеживают, отделяя пряности, добавляют к нему бутылку подогретого до 70 ˚С крепкого столового вина, вишневый ликер, водку.

Пунш с вином и ромом

500 г сахара, 1 бутылка белого полусухого вина, 130 г рома, 0,5 л воды, 3 лимона.

Сахар и воду помещают в эмалированную кастрюлю и варят сироп. Остудив, добавляют цедру лимонов и сок из них. Все процеживают и смешивают с бутылкой белого вина и ромом.

Пунш с крепким вином

В бокал налить 25 мл коньяка, всыпать 1 чайную ложку сахарной пудры, добавить красного столового вина.

Пунш с крепким вином и шиповником

50 г плодов шиповника, 100 г сахара, 0,5 л сухого красного вина, сок 1–2 апельсинов, 0,7 л воды.

В эмалированную кастрюлю помещают плоды шиповника и заливают водой. Настаивают 4–5 часов. После замачивания нагревают и кипятят на медленном огне 5 минут, затем процеживают. Добавляют сахар и сухое красное вино. Вновь нагревают, не доводя до кипения, после чего добавляют апельсиновый сок. Напиток подают горячим.

Пунш вишневый

0,7 л вина, 1 стакан вишневого ликера, 0,5 л водки, 1 лимон, 150 г сахара, 4 чайные ложки чая, 2 бутона гвоздики, 1 щепотка корицы, 1 л воды.

Черный байховый чай заливают кипящей водой, добавляя сахар, гвоздику, щепотку корицы, кожуру и сок лимона. Полученную массу настаивают 20–30 минут. Затем процеживают, добавляют портвейн, стакан вишневого ликера. Подогревают до 70 ˚С, добавляют водку, перемешивают и горячим подают к столу.

Пунш с белым вином

1 стакан вина, 1 чайная ложка рома, 3 ст. ложки сахара, 1

долька лимона, корица и гвоздика по вкусу.

В эмалированную посуду помещают сахар, вино, ром и доводят до кипения. Затем добавляют дольку лимона или апельсина и немного корицы с гвоздикой. Готовый пунш процеживают и при подаче на стол в каждый стакан кладут по дольке лимона или апельсина.

Пунш винно-коньячный

0,25 л коньяка, 0,4 л вина, 0,13 л рома, 150 г сахара, сок лимона, 8 г чая, 0,35 л воды.

Черный байховый чай заливают в эмалированной кастрюле кипящей водой. Через 5 минут настой чай сливают и добавляют красное столовое вино (каберне), коньяк, ром, лимонный сок и сахар. Все смешивают и подогревают до 70 °С. Подают горячим.

Вечерний пунш

0,75 л крепкого столового вина, 75 г сахара, 0,5 л воды, 2 чайные ложки чая, 0,5 л ликера, 0,25 л коньяка или водки, сок 2 лимонов, пряности.

В эмалированную кастрюлю поместить воду, сахар, кусок лимонной кожуры и пряности. Довести до кипения. Затем всыпать чай, размешать и настоять 15–20 минут, после чего процедить. К полученному раствору добавить крепкое столовое вино, ликер и коньяк или водку. Подогреть до 70–80 °С и по вкусу добавить лимонный сок. К столу подавать горячим.

Горячий пунш

1 л крепкого чая, 1,5 стакана рома, 1 пакетик ванильного сахара, 1 лимон, 300 г сахара, 5 желтков.

Лимон (с цедрой) разрезают на мелкие кусочки (обязательно удаляют зернышки) и складывают в кастрюлю. Добавляют ванильный сахар и заливают крепким чаем. Накрывают крышкой и ставят на огонь. Содержимое несколько раз доводят до кипения, затем отставляют. Желтки с сахаром взбивают на миксере и, непрерывно помешивая, разбавляют приготовленным горячим процеженным чаем. Кастрюлю со смесью ставят на пар, тщательно мешая. Уварить нужно до густоты. Затем снять с огня, немного остудить и, продолжая мешать, влить ром. Напиток разлить в специальные бокалы для пунша и подавать к j столу горячим. Рассчитано на 10 порций.

Замороженный пунш

1 стакан рома, 0,5 л воды, 300 г сахара, 2 лимона, 3 апельсина, 4 белка.

Из воды и сахара сварить сироп и добавить сок из лимонов и апельсинов. Можно добавить немного натертой лимонной и апельсиновой цедры по вкусу.

Сироп остудить, процедить, слить в высокую узкую кастрюлю. Поставить в посуду со льдом и крутить по льду кастрюлю то в одну, то в другую сторону. Продолжать до тех пор, пока жидкость не приобретет консистенцию кашицы. Затем взбить 4 белка в густую пену, осторожно перемешать с остуженной массой и стаканом рома. Подавать в тонких фужерах.

Кофейный пунш

250 мл красного вина, 1 маленькая рюмка коньяка, 400 мл черного горячего кофе, сахар, лимонная или апельсиновая корка.

В подходящий сосуд налить горячий черный кофе (2 стакана). Затем добавить красное вино, подогретое до температуры не более 70 °С, маленькую рюмку коньяка, несколько кусочков сахара, натертых о лимонную или апельсиновую корку.

Лимонадный пунш

20 мл коньяка, 1 ст. ложка сахарной пудры, лимонный сок.

Сахарную пудру (можно использовать сахарный песок, предварительно измельченный в кофемолке) смешать с соком лимона. Добавить коньяк. Полученную смесь перелить в бокал с кусочками льда и заполнить бокал лимонадом.

Лимонный пунш

6 *лимонов, 800 г сахарной пудры, 1,2 л французской водки.*

Нарезать цедру с лимонов. Положить в приготовленную банку и засыпать сахарной пудрой. Можно использовать и сахарный песок, но его необходимо измельчить в кофемолке. Содержимое залить французской водкой. Полученную смесь поставить на солнце или в теплое место и настаивать 12–15 дней. Затем, слив водку в другую емкость, достать лимоны и разрезать ломтиками, каждый раз пересыпая сахаром. Когда лимоны готовы, их заливают той же водкой и дают еще 3~4 дня настояться. Напиток сохраняют в банке до употребления.

Огненный пунш

200 мл столового вина (можно брать либо красное, либо белое), 2–3 кусочка сахара, немного коньяка и пряностей.

В приготовленную эмалированную кастрюлю заливают белое или красное вино (по желанию) и кладут пряности. Нагревают до температуры 70 °С и переливают через сито в горячую миску. Поставив миску на стол, на нее кладут решетку, а на решетку –

сахар-рафинад, пропитанный коньяком. Сахар поджигают. Когда сахар полностью перейдет в горячее вино, пунш разливают.

Холодный пунш

Рецепт № 1

0,5 л рома, 500 г сахара, 2 л крепкого чая, сок из 4 лимонов.

Сахар заливают лимонным соком и ромом. Когда сахар растворится, добавляют 2 л крепкого чая и все перемешивают. Посуду плотно накрывают крышкой и ставят на лед. Подают очень холодным. Рецепт рассчитан на 10–12 порций.

Рецепт № 2

0,75 л красного столового вина, 2 стакана коньяка, 1 бутылка минеральной воды, 75 г сахара, сок из 1 лимона или апельсина.

В приготовленную емкость налить коньяк, сок лимона или апельсина и добавить 75 г сахара. Поместить немного лимонной кожуры и настаивать 1–2 часа. Затем смесь процедить и залить красным столовым вином и минеральной водой. Все перемешать и поставить на 30 минут на холод, после чего можно подавать к столу.

Чайный пунш

15 мл рома, 25 мл красного столового вина, 100 мл чая, 2–3 чайные ложки сахара, ломтик лимона.

В сосуд поместить чай, ром и красное столовое вино. Засыпать сахаром и положить ломтик лимона. Перед употреблением, примерно за 1,5–2 часа, поставить в холодное место.

Яблочный пунш

3–4 спелых яблока (кислых сортов), 100–150 г сахара, 100 мл воды, 2 бутылки яблочного вина, 150–200 г коньяка.

Приготовить сахарный сироп. В маленькую кастрюльку положить сахар и залить водой. Прокипятить 3–5 минут на медленном огне.

Очистить от кожуры яблоки и протереть их на терке. Сразу же добавить к этой массе приготовленный горячий сахарный сироп. Содержимое перемешать, добавить яблочное вино и подогреть до 80–90 єС (до кипения не доводить, так как ухудшится вкус напитка). Перед употреблением налить коньяк и к столу подавать горячим.

Костариканский пунш

20 мл водки (или виски), 1 ст. ложка сахара, сок1/4лимона, 40 мл крепкого ароматного чая.

Смесь водки (или виски), сахара и сока лимона подогреть и настоять. Когда растворится сахар, добавить крепкий ароматный чай и все перемешать. Напиток готов и его можно подавать к столу.

ГЛИНТВЕЙН

Глинтвейн – разновидность винных алкогольных напитков (в переводе с немецкого «пылающее вино»). Его готовят из красного вина с добавлением сахара, пряностей, коньяка, ликера, лимона. Напиток подают к горячему мясному блюду за обедом и ужином, к закусочному столу и т. д. Глинтвейн, как правило, пьют горячим, но иногда и холодным.

Глинтвейны являются и лекарственными настойками. Их назначают врачи при некоторых заболеваниях.

Эти напитки относят к числу лучших и любимых. Существует множество рецептов приготовления данного напитка.

Глинтвейн

180 мл красного сухого столового вина, 20 г сахара, 0,2 г мускатного ореха, немного гвоздики и корицы, 20 мл коньяка, ломтик апельсина или лимона.

В маленькую кастрюльку помещают красное сухое столовое вино, добавляют сахар, мускатный орех, немного гвоздики, корицы, лимонной цедры и ставят на огонь. Кипятят 2–3 минуты (на очень медленном огне). Затем добавляют коньяк, ломтик лимона или апельсина. Напиток кипятить продолжительное время не следует, его нужно лишь поддерживать горячим. Рецепт рассчитан на одну порцию.

Белый глинтвейн

100 г сахара, 2 бутона гвоздики, 3 кусочка корицы, 150 мл воды, 1 апельсин или лимон (по вкусу), 750 мл белого сухого или яблочного вина.

В приготовленную кастрюлю помещают разрезанные на тонкие кружочки кусочки одного лимона или апельсина (по вкусу), посыпанные сахаром, воду и пряности. Ставят на огонь и доводят до кипения, после чего процеживают. К полученной жидкости добавляют белое сухое или яблочное вино, подогревают до 70 °С. Пьют горячим.

Глинтвейн с желтком

1 л столового белого вина, 250 мл воды, 3–4 гвоздики, 4 ст. ложки сахара, 2 желтка.

В эмалированную кастрюлю налить воду и столовое белое вино. Добавить гвоздику и поставить на огонь. Прокипятить. Растереть добела желтки с сахаром. Полученную массу поставить на небольшой огонь и очень тонкой струйкой при энергичном

помешивании влить в нее горячее вино. Желтки с вином взбивать до образования пены, не доводя до кипения. Напиток обычно подают с бисквитами.

Красный глинтвейн

125 г сахара, 0,4 л воды, 0,75 л красного столового вина, 1 рюмка коньяка, 2 бутона гвоздики, 1 кусочек корицы, лимонная корка.

В эмалированную кастрюлю кладут гвоздику, лимонную корку и кусочек корицы. Посыпают сахаром, заливают водой и ставят на огонь. Кипятить желательно 1–2 минуты, после чего процедить. К полученной жидкости добавляют красное столовое вино и еще раз подогревают до 70 °С. Кипятить не следует. Затем добавляют коньяк. К столу подают горячим.

Лимонный глинтвейн

1,5 л кагора, ликер «Старый Арбат», коньяк по вкусу, 2 лимона, гвоздика, сахар.

В приготовленную кастрюлю помещают сахар, заливают вином и доводят до кипения. Кипятить вино не следует. Затем добавляют лимон, нарезанный дольками, специи, вливают ликер и коньяк. Настаивают в течение 15–20 минут, после чего подают к столу. Пьют горячим.

Моно-глинтвейн

0,75 л красного столового вина, 150 г сахара,

2 чашки крепкого натурального кофе, 3 рюмки коньяка.

В эмалированную кастрюлю влить красное столовое вино, крепкий натуральный кофе, коньяк и засыпать сахаром. Поставить на огонь, нагреть до 70 °С (выше не следует) и горячим подавать к столу.

Фруктовый глинтвейн

300 мл кагора, 500 мл яблочного сока (можно любого другого), немного лимонной цедры, сахар.

Смесь поставить на огонь и довести до кипения, но не кипятить. Лучше всего нагреть до 70–80 °С. Разлить горячим.

ГРОГ

Грог представляет собой разновидность пунша. Напиток готовят в стакане «хайбол» с коньяком или ромом, сиропом или ликером, горячей водой или крепким чаем. Для аромата добавляют дольки апельсина или лимона.

К столу подают всегда горячим.

Грог

1 л воды, 300 г сахара, 1 бутылка коньяка.

Из воды и сахара делают сироп. Затем добавляют коньяк и размешивают. Напиток подают горячим в чашках или специальных кружках. Рецепт рассчитан на 10–12 порций.

Ванильный грог

1 кофейная чашка ванильного ликера, 1 стакан воды, 4 кусочка сахара, 2 желтка, 1 пакетик ванилина.

Сахар растворяют в воде. Желтки взбивают и добавляют в сироп при непрерывном помешивании. Разбавляют ликером, процеживают и подают к столу.

Венский грог

1 л белого столового вина, 1,5 стакана воды, 100 г сахара, 2 желтка, 5 бутонов гвоздики, небольшой кусочек корицы.

В эмалированную кастрюлю помещают гвоздику, корицу и заливают белым столовым вином. Кипятят 3–5 минут, затем процеживают. В желтки добавляют сахар, немного горячего вина и взбивают миксером. Затем ставят кастрюлю на пар и продолжают взбивать массу венчиком, постепенно вливая горячее вино. При этом нужно следить за тем, чтобы жидкость не закипела. Напиток подают горячим в чашках к бисквитам или сухому печенью.

Коньячный грог

1 стакан коньяка, 1 стакан горячей кипяченой воды, 6 кусочков сахара-рафинада.

Сахар растворяют в кипятке, добавляют коньяк и, хорошо размешав, подают к столу.

Медовый грог

2 ст. ложки меда, 250 мл спирта, 1 л воды, 0,5 лимона, 20 кусочков сахара, 1 чайная ложка корицы, 3 гвоздики, лимонный сок и лимонная цедра.

Сахар помещают в чистую посуду и разбавляют горячей водой. Затем добавляют гвоздику, Сахар растворяют в воде. Желтки взбивают и добавляют в сироп при непрерывном помешивании. Разбавляют ликером, процеживают и подают к столу.

Венский грог

1 л белого столового вина, 1,5 стакана воды, 100 г сахара, 2 желтка, 5 бутонов гвоздики, небольшой кусочек корицы.

В эмалированную кастрюлю помещают гвоздику, корицу и заливают белым столовым вином. Кипятят 3–5 минут, затем процеживают. В желтки добавляют сахар, немного горячего вина и взбивают миксером. Затем ставят кастрюлю на пар и продолжают взбивать массу венчиком, постепенно вливая горячее вино. При этом нужно следить за тем, чтобы жидкость не закипела. Напиток подают горячим в чашках к бисквитам или сухому печенью.

Коньячный грог

1 стакан коньяка, 1 стакан горячей кипяченой воды, 6 кусочков сахара-рафинада.

Сахар растворяют в кипятке, добавляют коньяк и, хорошо размешав, подают к столу.

Медовый грог

2 ст. ложки меда, 250 мл спирта, 1 л воды, 0,5 лимона, 20 кусочков сахара, 1 чайная ложка корицы, 3 гвоздики, лимонный сок и лимонная цедра.

Сахар помещают в чистую посуду и разбавляют горячей водой. Затем добавляют гвоздику, корицу, лимонный сок и цедру и варят 5 минут. Полученную смесь процеживают, вливают спирт и мед. Размешивают, разливают по бокалам и подают горячим.

Грог с чайным экстрактом

1 бутылка коньяка, 12 г чая, сахар по вкусу.

Чайный экстракт готовят следующим образом. В чистую посуду помещают чай и заливают коньяком. Плотно закрывают и оставляют в комнате. Настаивают 7–9 дней. После чего настойку процеживают, сахар добавляют по вкусу (предварительно растворив в небольшом количестве жидкости) и тщательно перемешивают. Затем переливают в бутылку и плотно закупоривают.

При изготовлении грога используют 1–2 столовые ложки экстракта на стакан горячей воды. Сахар добавляют по вкусу.

КРЮШОН

Крюшоны относятся к изысканным алкогольным напиткам, которые подаются, как правило, на десерт с тортами, пирожными и т. д.

Делают крюшоны из виноградного вина, в сочетании с коньяком, ликером, шампанским, свежими либо консервированными ягодами и фруктами.

Ягоды и плоды тщательно моют проточной водой и оставляют на некоторое время для того, чтобы стекла вода.

Вымытые ягоды и плоды помещают в стеклянный или фарфоровый сосуд. Ягоды обычно используют в целом виде, поэтому мыть их нужно достаточно осторожно, чтобы они не потеряли формы и выглядели достаточно привлекательно.

Крупные плоды режут на дольки, форма и величина которых может быть различной. Здесь вы можете проявить фантазию и воображение. (Можно использовать ножи с зубчиками.)

Разложенные плоды посыпают сахаром, затем накрывают крышкой и ставят в теплое место, чтобы растворился сахар, после чего переносят сосуд в холодильник.

Перед подачей на стол, емкость с плодами наполняют столовым вином, охлажденным до 4–6 єС. Количество вина должно быть таким, чтобы покрыть ягоды и фрукты. Для аромата добавляют коньяк, количество которого берется по вкусу.

Полученный напиток нужно попробовать, и если он хорош на вкус, то подать гостям.

Примерно за 3 минуты до розлива в бокалы в крюшон добавляют бутылку шампанского или любого игристого вина, охлажденного до 5–6 єС.

Крюшон разливают таким образом, чтобы в бокале было небольшое количество плодов или ягод, которые должны заменить закуску.

Крюшон с ананасом

1 ананас (600–700 г), 1 бутылка коньяка, 2 бутылки шампанского, сахарный песок.

Ананас очищают, нарезают поперек тонкими кружочками, а затем каждый кружок разрезают на 4~6 частей, складывают в крюшонницу, пересыпают ряды сахаром, заливают хорошим коньяком и настаивают сутки на холоде (в холодильнике). Перед подачей заливают шампанским.

Крюшон из апельсинов и консервированных груш

На терке снимают цедру с 3 апельсинов, не затрагивая белой кожицы.

Еще один апельсин очищают до мякоти, нарезают тонкими кружочками, удаляют все зерна.

Разрезанные апельсины укладывают рядами в крюшонницу, пересыпают 400 г сахара и на несколько часов ставят на холод.

Груши нарезают кубиками (примерно 1 см). Перед подачей в крюшонницу выкладывают нарезанные апельсины, добавляют грунтовый сироп и нарезанные груши. Смесь заливают 3 бутылками красного сухого вина, перемешивают и пробуют. Если нужно, то добавляют сахар (желательно предварительно растопить в небольшом количестве воды), перемешивают и вливают две бутылки нарзана. В последнюю очередь помещают натертую апельсиновую цедру и кусочки льда. Рецепт рассчитан на большое количество приглашенных.

Крюшон с бананами и абрикосами

1 кг абрикосов, 600 г бананов, 400 г сахара, 1 бутылка шампанского, 1 бутылка бананового ликера, 3 бутылки белого сухого вина.

Свежие абрикосы освобождают от косточек, разламывая при этом фрукты пополам. Из сахара и воды варят густой сироп.

В приготовленную емкость помещают абрикосы и заливают горячим сиропом. Накрывают крышкой и ставят в прохладное место остыве

Бананы очищают и нарезают тонкими кружочками и закладывают после того, как остынут абрикосы. Туда же вливают банановый ликер, кастрюлю накрывают крышкой и выдерживают сутки на холоде. Перед подачей заливают белым сухим вином и шампанским. Рецепт рассчитан на большое количество гостей.

Крюшон с белым вином

200 г апельсинов, 50 мл ликера «Южный», 50. коньяка, 800 мл белого столового вина, сахар (вкусу).

С апельсинов на терке аккуратно снимают цедру, не доходя до белой кожицы. Апельсины очищают и режут. Полученную массу укладывают в кастрюлю и посыпают сахаром. Добавляют коньяк и ликер «Южный», ставят в холодное место на сутки. Перед подачей заливают белым столовым вином, предварительно охлажденным.

Крюшон с дыней и клубникой

1 дыня, клубника для заполнения дыни, 1 кг сахарного песка, 1 бутылка шампанского, 2 лбелого сухого вина, 2 бутылки нарзана,

0,5 бутылки коньяка.

Душистую среднеазиатскую дыню хорошо моют, срезают верхушку, вычищают внутренность, помещают в кастрюлю, в которой она могла бы стоять прямо. Тщательно вымытую клубнику очищают от плодоножек и кладут в дыню, пересыпая каждый ряд ягод сахарным песком. Таким образом заполняют дыню доверху. Заливают коньяком, накрывают сверху срезанной верхушкой и ставят на сутки в холодильник. Перед подачей выкладывают ягоды в крюшонницу или кувшин. Дыню очищают от твердой кожицы, резают на мелкие кусочки и тоже кладут в крюшонницу. Заливают белым столовым вином и перед подачей вливают нарзан и шампанское. Добавляют пищевой лед и подают.

Крюшон малиновый

100 мл малинового сиропа, сок одного лимона, 10 г сахара, 1 бутылка белого вина, 1 бутылка нарзана, 1–2 ст. ложки измельченного льда.

Сироп смешивают с сахаром и разбавляют вином. Затем добавляют лимонный сок и нарзан. Подают с измельченным льдом.

Крюшон из персиков

1 кг спелых персиков, 2 стакана сахара, 2 лимона, 2 л воды, 1 бутылка шампанского, 200 мл ликера «Абрикотин».

Из лимонов выжимают сок и ставят в прохладное место. Спелые персики очищают от кожуры. Разрезают на 4 части, складывают в глубокую посуду и засыпают 2 стаканами сахара. Добавляют лимонный сок и воду. Полученную массу ставят на 1 сутки в холодное место.

Перед подачей все заливают в крюшонницу, добавляют ликер «Абрикотин» и шампанское.

Все хорошо перемешивают и подают на стол со льдом и соломкой. Рецепт рассчитан на большое число приглашенных.

Крюшон из сирени

Несколько оригинальный крюшон. В широкий сосуд выливают бутылку хорошо охлажденного вина и погружают цветы сирени (заранее тщательно вымытые и просушенные). Настаивают 7—10 минут, после чего вино процеживают, избавляясь от цветов, добавляют сахар по вкусу. Перед подачей вливают предварительно охлажденные коньяк и шампанское.

Крюшон с черешней

300–400 г черешни, сок лимона, цедра1/2лимона, 250 мл

горячей воды, 250 мл коньяка, 1 л белого вина, 1 бутылка нарзана.

Черешню промывают, удаляют плодоножки и косточки, засыпают частью сахара. Затем заливают горячей водой и добавляют остывший сахар. В полученную массу вливают коньяк и вино. Хорошо размешивают, чтобы растворился сахар, и в конце добавляют лимонный сок и цедру. Выдерживают смесь больше часа. Затем разбавляют крюшон нарзаном и немедленно подают.

Крюшон из яблок

1,5 кг яблок, сок 2 лимонов, цедра с *1/2 лимона, 1 л холодного крепкого чая, 2 стакана сахара, 1 бутылка шампанского.*

Яблоки очищают от кожицы и, разрезав на 4 части, удаляют семенные коробочки. Каждую четвертушку режут поперек на тонкие ломтики и складывают в эмалированную кастрюлю. Добавляют сок лимонов и цедру, стертую на терке. Заливают холодным свежим и очень крепким чаем. Насыпают сахарный песок и накрывают крышкой. Кастрюлю ставят на холод на 5–6 часов.

Перед подачей все переливают в крюшонницу и добавляют 1 бутылку шампанского. Можно подсластить по вкусу.

ФЛИП

Флип означает «взбитый». Это один из видов дамских алкогольных напитков, достаточно сладкий. Для приготовления флипа лучше всего использовать ликер, так как нам необходимо взбивать яйца с сахаром, а затем с коньяком. Чтобы напиток был не особо крепким, можно вместо коньяка взять хорошее вино.

После того как флип размешают в миксере, его переливают в бокал через сито. Посыпают небольшим количеством мускатного ореха и бокал подают с соломинкой. Чтобы придать напитку чуть горелый привкус, его перемешивают в бокале раскаленной металлической палочкой.

Флип с белым вином

100 мл белого вина, 20 мл коньяка, 20 мл сливочного ликера, 1 сырое яйцо, лед, измельченный мускатный орех, немного гвоздики и корицы.

В маленькую кастрюлю влить воду и вскипятить. Пряности поместить в марлевый мешочек, завязать, чтобы не высыпалась приправа, и опустить в кипящую воду. Быстро достать и опустить в стакан с вином. Настаивать час, после чего пряности удалить.

Вино вливают в ликер, добавляют коньяк, сливочный ликер, сырое яйцо, лед. Все взбивают и фильтруют в бокал. Ароматизируют измельченным мускатным орехом.

Флип с красным вином

3 *стакана красного вина, 150 мл рома, 150 г сахара, 2 сырых яйца, 1 пакетик ванилина, 3 ст. ложки толченых грецких орехов.*

Сахар взбивают с яйцами. Затем добавляют красное вино, ром, ванилин, грецкие орехи и опять взбивают в миксере. Готовый напиток разливают и подают с соломкой.

Флип с десертным вином

40 мл вермута, коньяк (по вкусу), 50 г сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 яйцо, лед.

В миксере взбивают яйцо с сахаром. Затем добавляют лимонный сок, вермут и опять взбивают. Кладут несколько кусочков льда и процеживают. В рюмку добавляют коньяк, не перемешивая.

Флип с шампанским

0,5 апельсина, шампанское, 15 капель цитрусового ликера, 1 чайная ложка сахара, 1 желток, кусочки льда.

Сахар лучше всего измельчить в кофемолке. Затем желток и сахарную пудру помещают в; миксер и взбивают до пенообразного состояния.

Добавляют сок апельсина, цитрусовый ликер и несколько кусочков льда. Содержимое процеживают в высокий бокал или стакан для коктейля и доливают холодным шампанским.

Коньячный флип

20 мл коньяка, 1 сырое яйцо, немного измельченного мускатного ореха, сахар.

Яйцо взбивают с сахаром либо каким-нибудь сладким напитком до пенообразного состояния. Затем добавляют коньяк и кусочки льда и опять перемешивают в миксере. Переливают в бокал через сито, слегка посыпая мускатным орехом. Подают бокал с соломинкой.

Флип с коньяком и сливками

150 мл коньяка, 150 мл сливок, 2 желтка, сок 2 апельсинов, сок 0,5 лимона, 4 ст. ложки сахарной пудры.

В миксере смешивают желтки с сахарной пудрой. Затем добавляют сок апельсинов, сливки, сок лимона, коньяк. Еще раз все смешивают в миксере. Разливают в стаканы и остужают в холодильнике. Рецепт рассчитан на 6 порций.

Флип с коньяком и молоком

20 г коньяка, 2 ст. ложки сгущенного молока, 1 яйцо, 1 стакан молока, измельченный мускатный орех.

В миксер помещают сгущенное молоко, яйцо, молоко, коньяк. Взбивают до пенообразного состояния, затем процеживают. Посыпают мускатным орехом.